

« Une migroussée »

Retrouvons Firmin pour cette fin d'année avec son causement de chez nous.

Pour la sainte Luce, il se rend chez le Marcel et la Georgette. Il y a une "migroussée".



Qu'est donc qu'une "migroussée" ?

- A. un brouillard épais à couper au couteau.
- B. une rencontre entre belles familles.
- C. un plat peu appétissant dont on ne reconnaît pas trop les ingrédients.

Réponse :

« C » est la bonne réponse. Une migroussée est un plat dont on ne reconnaît pas trop les ingrédients mélangés.

D'apparence bizarre, la migroussée paraît peu appétissante et on peut être tenté à première vue de ne pas la manger ou de ne pas y goûter.

Voici avec ce qui suit la recette d'une migroussée recommandée par Châtillon Patrimoine dont il se pourrait bien qu'elle ait été créée à Châtillon même : La recette du "Pot au feu au sucre".

Ceux qui ne jurent que par la moutarde pour accommoder leur pot au feu pourront être peu tentés de couvrir ce plat. Ils auront bien tort ! Le pot au feu au sucre est un régal et la recette, mesdames messieurs les parents, est absolument à découvrir avec vos jeunes enfants ; particulièrement avec ceux qui rechignent à manger le pot au feu classique. C'est le succès et la sensation Masterchef assurés !

Rien de plus simple.

1. Préparer un pot feu ordinaire, avec sa viande et ses légumes.
2. A table, composer votre assiette de viande, de carottes et de pommes de terre, uniquement, à raison d'un tiers environ pour chacun des trois ingrédients.



3. Couper la viande en morceaux très fins, sans la hacher. Presser les légumes avec la fourchette sans en faire une purée trop fine.



4. Mélanger le tout, sans trop presser.

5. Quand votre mélange est réalisé, ajouter une noix de beurre et saupoudrer de sucre (1 à deux cuillerée(s) à soupe). Puis mélanger à nouveau.



C'est prêt ... un régal !

La recette est à adapter. Chacun peut y mettre plus ou moins de chacun des ingrédients, y compris de sucre et de beurre, selon les goûts.

Préparer ce pot au feu à table prend un peu de temps. Ceux qui mangeront leur pot au feu ordinaire ne seront pas loin d'avoir terminé leur assiette quand vous entamerez la vôtre. Mais

ce temps n'est pas à regretter et l'on est bien récompensé quand arrive le moment de déguster cette migroussée de choix !

Testée et approuvée.

Palmarès :

Bravo à Rolande, Ginette, Annick, Martine et Marie-Louise pour avoir découvert la bonne réponse ! Merci à tous de votre participation.

Châtillon, le plus charmant de La Mayenne