



« Migas » ou gachasmigas

Ingrédients :

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 1 kilo de farine• 450 d'huile d'olive• 6 saucisses• 3 tranches de bacon | <ul style="list-style-type: none">• 10 gousses d'ail• Eau• Sel |
|--|--|

Préparation :

- 1:** séparer les gousses d'ail, couper le bacon en morceau, les saucisses seront coupées si de grande taille.
- 2:** verser la farine dans un saladier, saler, puis ajouter peu à peu de l'eau, tout en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à obtenir une pâte, qui doit rester souple et molle. Elle doit être assez liquide.
- 3:** Faire chauffer une poêle avec l'huile d'olive, y mettre l'ail, le faire dorer, puis le réserver dans une assiette.
- 4:** Dans la même poêle faire cuire les saucisses, puis les réserver avec l'ail.
- 5:** Toujours dans la même poêle, faire cuire le bacon, puis le réserver avec l'ail et les saucisses.
- 6:** Prendre la pâte préparée au point 2, la faire revenir toujours dans la même poêle. La remuer avec une spatule en bois, la retournant plusieurs fois, jusqu'à obtenir des morceaux de plus en plus petits, dits « migas ».
- 7:** Faire dorer les "migas" et les mélanger avec l'ail, les morceaux de saucisses, et le bacon, mélanger, puis servir chaud.

Les « migas » sont souvent accompagnées de raisin dans la Mancha (gros raisins coupés en deux par exemple).

