

# Maâkouda

[www.mafleuroanger.com](http://www.mafleuroanger.com)

## Ingrédients :

- 1 petit oignon
- 2 gousses d'ail pressées
- 1 œuf
- 125 g de purée de pomme de terre
- 1 petit bouquet de persil ciselé
- ¼ c. à café de curcuma
- Sel et poivre Huile pour friture

## Préparation :

Préparer une purée de pomme de terre en cuisant les pommes de terre à l'eau salée, l'écraser encore chaude puis vous laisser refroidir.

Mettre la purée de pdt dans un saladier, ajouter le reste d'ingrédients (épices, œuf, persil, ail ), bien mélanger, si vous trouvez que le mélange n'est pas assez ferme vous pouvez y ajouter 1 à deux cuillère de féculés de pdt (des fois il suffit de laisser reposer quelques minutes le temps que la PDT absorbe le liquide pour que ça devient plus dur).

Chauffer l'huile dans une poêle, commencer à faire des petites galettes de 2 cm d'épaisseur environ, les enrober des 2 côtés dans de la farine.

Faire frire les petites galettes dans de l'huile des 2 côtés, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.

Servir bien chaudes.