



# ATELIER CUISINE

Ⓞ **Particularité de la recette** : MAKOUDA (recette Tunisienne)

*On vous propose une recette simple avec peu d'ingrédients = une galette de Pomme de Terre !*

**Temps de préparation** : 20 min

**Temps de cuisson** : Pomme de terre : 10 à 15 min suivant la grosseur

**Ingrédients** : pour 6 petites galettes individuelles

- 3 grosses pommes de terre
- 1 boîte de thon
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de persil coupé
- 1 gousse d'ail coupée en petits morceaux
- Sel et poivre
- Chapelure et un œuf (si pas de chapelure : écrasez des biscottes ou du pain dur)

**Déroulement** :

**Coupez** les pommes de terre en petits morceaux et les **faire cuire** dans une casserole comme pour faire de la purée.

Dans un saladier **mettre** les pommes de terre et les **écrasez**

**Incorporez** l'œuf et **mélangez**

Puis **ajoutez** le thon, le persil et l'ail puis **mélangez** le tout jusqu'au obtenir une pâte homogène.

**Salez, poivrez** à votre convenance puis mélangez.

**Cassez** un œuf dans un bol, **mettre** de la chapelure dans un autre bol.

Faire **chauffer** la poêle.

Faire des petites galettes puis les **tremper** dans l'œuf puis dans la chapelure et les **faire cuire** à la poêle. (Environ 1 minute pour chaque côté...)

## B O N N E D E G U S T A T I O N