

Beignets de pommes de terre - *Maakouda*



Ingrédients

- 1 Kg de pommes de terre
- 1 c.c de piment doux
- 1 c.c de cumin
- 3 gousses d'ail pilé
- 1 c.s d'huile d'olive
- 2 c.s de coriandre haché
- 1 pincée de safran colorant
- 4 oeufs
- 3 c.s de farine
- sel
- de l'huile de friture

Préparations

- Faites cuire les pommes de terre dans l'eau salée pendant 15 à 20 min.
- Epulchez les une fois qu'elles sont complètement refroidies puis transférez dans un grand saladier et écrasez les à la fourchette.
- Ajoutez y les épices, le sel, la coriandre, l'huile d'olive, l'ail, le colorant et les oeufs battus. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Prélevez à la cuillère des quenelles de pomme de terre, roulez les dans la farine et faites frire dans un bain d'huile bouillant.