

## Phaly

### Ingrédients

1 aubergine	4 gousses ail
150 g noix	2 grenade
2 oignons	0,5L vinaigre
1 bouquet coriandre	Huile végétale, sel

Laver et sécher l'aubergine. La couper en lamelles de 1 cm dans la longueur et saler. Ciseler la coriandre, l'ail et l'oignon.

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'état de pâte. : noix, ail, oignon, coriandre, sel, 1 cs de vinaigre

Faire rôtir l'aubergine dans une poêle bien chaude avec de l'huile végétale. Elles doivent être très foncées. Laisser refroidir.

Pour former le roulé, il faut déposer une cuillère à café de garniture sur l'extrémité de la lamelle et la rouler. Déposer sur les galettes de maïs.

## Galette de maïs Mtchady

1 kg de farine de maïs  
Sel, eau, huile

Ajouter le sel à la farine de maïs. Mélanger.

Faire bouillir de l'eau. Verser peu à peu l'eau sur la farine salée. Mélanger.

Pétrir la pâte et la couper en petits morceaux. Former des galettes et les rôtir à l'huile à la poêle 3 à 4 minutes de chaque côté.