

Frites boulettes de boeuf extra crisp cookeo



Frites boulettes de boeuf extra crisp cookeo

Ingrédients

700 g de pommes de terre

4 cuillères à soupe d'huile

500 g de viande hachée

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez, passez sous l'eau les pommes de terre et coupez-les en frites

Essuyez les morceaux de pommes de terre.

Déposez les frites de pommes de terre dans un saladier puis versez 2 cuillères à soupe d'huile et mélangez.

Préparez des boulettes avec la viande hachée

Versez 2 cuillères à soupe d'huile dans la cuve du cookeo.

Ajoutez les pommes de terre.

Déposez le couvercle extra crispé Cooke sur la cuve.

Programmez 200° pendant 20 mn.

Toutes les 5 mn, ôtez le couvercle et mélangez les pommes de terre.

Au bout de 20 mn ajoutez les boulettes de bœuf et programmez 15 mn de cuisson.

Mélangez toutes les 5 mn les frites et les boulettes de boeuf