Frites courgettes curry extra crisp cookeo



Frites courgettes curry extra crisp cookeo

Ingrédients

1 kg de courgettes

Curry

Poivre

Sel

Ail semoule

6 cuillères à soupe d’huile d’olive

Préparation

Coupez vos courgettes en bâtonnets pour en faire de frites (suivez ce lien pour voir comment couper vos courgettes en frites)

Déposez les frites de courgettes dans la cuve.

Versez l’huile sur les courgettes, salez poivrez, saupoudrez de curry et mélangez.

Installez le couvercle extra crisp (le Cookeo lui est éteint).

Mélangez de temps en temps vos frites de courgettes

Programmez 30 mn à 40 mn de cuisson (variable en fonction de la grosseur et taille de vos frites) à 200°