

Frites fraîches extra crisp cookeo



Frites fraîches extra crisp cookeo

Ingédients

700 g de pommes de terre

3 cuillères à soupe d'huile

Sel

Préparation

Epluchez, passez sous l'eau les pommes de terre et coupez-les en morceaux (en dès)

Déposez les morceaux de pommes de terre dans la cuve du Cookeo et versez les 3 cuillères à soupe d'huile . Mélangez

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 à 40 mn.

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

terre.

Quand la cuisson est terminée salez et poivrez selon votre convenance