

Pommes de terre frites aubergines extra crisp cookeo



Pommes de terre frites aubergines extra crisp cookeo

Ingrédients

600 g de pommes de terre

1 aubergine

4 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Paprika

Préparation

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

Essuyez les morceaux de pommes de terre.

Coupez l'aubergine en morceaux

Déposez les pommes de terre et les morceaux d'aubergines dans un saladier puis versez 3 cuillères à soupe d'huile et mélangez.

Versez une cuillère à soupe d'huile dans la cuve du Cookeo.

Ajoutez les pommes de terre et les morceaux d'aubergines.

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 mn.

Otez le de temps en temps pour mélanger et mélangez les pommes de terre et les morceaux d'aubergines.

Quand la cuisson est terminée salez et poivrez selon votre convenance