

Pommes de terre frites champignons extra crisp



Ingrédients

800 g de pommes de terre

200 g de champignons de Paris

4 cuillères à soupe d'huile

Paprika

Herbes de Provence

Sel

Préparation

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

Passez les champignons de Paris sous l'eau puis émincez les. Déposez les morceaux de champignons de Paris dans un saladier ,saupoudrez d'herbes de Provence et versez 2 cuillères à soupe d'huile

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

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 40 mn.

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

Quand il reste 10 mn de cuisson ajoutez les champignons de Paris

Quand la cuisson est terminée salez et poivrez selon votre convenance