Pommes de terre frites extra crisp cookeo

Pommes de terre frites extra crisp cookeo

Ingrédients

1,2 kg de pommes de terre

4 cuillères à soupe d’huile

Sel

Paprika

Préparation

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

Déposez les morceaux de pommes de terre dans la cuve du Cooke et versez les 4 cuillères à soupe d’huile . Mélangez

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 50 mn.

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

Reprogrammez du temps de cuisson si nécessaire

Quand la cuisson est terminée salez et poivrez selon votre convenance