Pommes de terre frites fraîches extra crisp

Pommes de terre frites fraîches extra crisp

Ingrédients

800 g de pommes de terre

3 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

Basilic déshydraté

Préparation

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

Essuyez les morceaux de pommes de terre.

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

Ajoutez les pommes de terre dans la cuve .

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 mn.

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

Quand la cuisson est terminée salez et poivrez ,ajoutez le basilic selon votre convenance