

Pommes de terre grenaille extra crisp cookeo



Pommes de terre grenaille extra crisp cookeo

Ingrédients

500 g de pommes de terre grenaille

4 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Herbes de Provence

Préparation

Epluchez, passez sous l'eau les pommes de terre .Essuyez les pommes de terre .

Déposez les pommes de terre dans un saladier puis versez 4 cuillères à soupe d'huile et mélangez.

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

Ajoutez les pommes de terre.

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 mn.

Toutes les 10 mn, ôtez le couvercle et mélangez les pommes de terre.

Quand la cuisson est terminée salez et poivrez, ajoutez des herbes de Provence selon votre convenance