

# Pommes de terre rissolées ail semoule extra crisp cookeo



# Pommes de terre rissolées ail semoule extra crisp cookeo

## Ingrédients

800 g de pommes de terre rissolées

Sel

Poivre

Quelques feuilles de persil

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe d'huile de votre choix

## Préparation

Lavez votre persil et hachez le. Dans un récipient mélangez le persil haché et l'huile d'olive.

Versez la deuxième cuillère à soupe d'huile dans la cuve dans  
a cuve

Déposez les pommes de terre rissolées dans la cuve du cookeo.

Installez et branchez le couvercle extra crisp

Sélectionnez **le menu 3 « friture »** et programmez 30 mn de  
cuisson ou 200° Pour 30 mn

Mélangez vos pommes de terre toutes les 5 mn environ

Quand il reste 10 mn de cuisson ajoutez le mélange persil huile  
d'olive

Salez et poivrez

Poursuivez la cuisson si nécessaire .

Quand la cuisson est terminée servez chaud