Pommes de terre rissolées au cookeo ma version



Pommes de terre rissolées au cookeo ma version

Vous trouverez dans cet article ma version des pommes rissolées au cookeo. Je dois avouer que j’avais trouvé des recettes sur les pommes de terre sautées ou rissolées que j’avais tentées mais j’avoue que j’ai subi de nombreux échecs. Alors j’ai tenté une nouvelle formule en utilisant uniquement la fonction dorer du cookeo. Voici donc les ingrédients.

Ingrédients

1 kilo de pommes de terre coupées en morceaux ou 1 kg de pommes de terre en morceaux congelées

Huile

Préparation

Mode dorer

Mettez de l’huile dans la cuve et faites dorer vos pommes de terre pendant 10 bonnes minutes. Si les pommes de terre attachent au fond de la cuve rajoutez un peu d’huile au fur et à mesure.

Salez et poivrez selon votre convenance et servez chaud.