

Pommes de terre rissolées cookeo



Pommes de terre rissolées cookeo

Voici une version des pommes de terre rissolées au cookeo. Cette version est une version effectuée en **mode dorer uniquement**.

Effectivement il existe de nombreuses versions qui utilisent la cuisson rapide puis le mode dorer ou inversement . Ces versions ne me plaisent pas trop mais chacun ses goûts .

Pour ma part donc j'utilise la fonction dorer . C'est un peu plus long et il faut un peu plus d'huile pour que cela n'accroche pas dans la cuve . En procédant ainsi j'obtiens des pommes de terre rissolées bien fermes et dorées.

Je tiens à répondre tout de suite à ceux qui diraient qu'ils peuvent faire la même chose avec une poêle ou un faitout . C'est vrai ils ont raison . Mais moi j'utilise mon cookeo c'est mon instrument de vie de tous les jours ou presque. Je ne met pas plus de temps qu'avec une poêle et en plus je peux m'absenter de temps en temps car il n'y a pas de feu ou de flammes. Il est vrai que je ne possède pas de plaques à

induction .

En réalisant cette recette cookeo en mode dorer il faut compter 20 mn de préparation .

Alors voici le descriptif de la recette :

Ingrédients pour 4 personnes

12 pommes de terre coupées en morceaux (plus selon vos mangeurs)

6 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve . Quand le préchauffage est terminé versez les pommes de terre dans la cuve puis faites dorer jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites .

Remuez de temps en temps.

Pour savoir si les pommes de terre sont cuites piquez avec une fourchette .

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr