

Pommes de terre rissolées (surgelées) oignon extra crisp



Pommes de terre rissolées (surgelées) oignon extra crisp

Ingrédients

1kg de pommes de terre rissolées surgelées

1 oignon

Sel

Poivre

Quelques feuilles de persil

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe d'huile de votre choix

Préparation

Lavez votre persil et hachez le avec l'oignon. Dans un

réceptient mélangez le persil haché ,l'oignon et les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive .

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

Déposez les pommes de terre rissolées surgelées 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 /oignon

Salez et poivrez

Poursuivez la cuisson si nécessaire .

Quand la cuisson est terminée servez chaud