

Pommes frites courgettes extra crisp cookeo



Pommes frites courgettes extra crisp cookeo

Ingrédients

800 g de pommes de terre

2 courgettes

4 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Ail semoule

Curry

Préparation

Epluchez, passez sous l'eau les pommes de terre et coupez-

les en morceaux.

Essuyez les morceaux de pommes de terre.

Coupez les courgettes en morceaux

Déposez les pommes de terre et les morceaux d'aubergines 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 et les morceaux de courgettes

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 mn.

Au bout de 15 mn de cuisson ajoutez les morceaux de courgettes.

Redémarrez la cuisson .Quand il reste 5 mn de cuisson ,mélangez ,ajoutez du curry.

Ajoutez de l'ail semoule.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Redémarrez la cuisson .

Au bout de 30 mn de cuisson vérifier la cuisson des pommes de terre et des courgettes reprogrammez du temps de cuisson si nécessaire.