

Potatoes fraîches paprika extra crisp cookeo



Potatoes fraîches paprika extra crisp cookeo

Ingrédients

800 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Paprika

Préparation

Passez les pommes de terre sous l'eau et bien les nettoyer et coupez les en potatoes (ne pas enlever la peau)

Déposez les potatoes dans la cuve. Versez l'huile sur les potaoes

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Programmez 30 mn à 200° ou menu 3 30 mn . Démarrez votre cuisson

Remuer les potatoes toutes les 5 mn environ

Quand il ne reste plus que 5 mn de cuisson saupoudrez de paprika (ou alors en fin de cuisson), salez et poivrez.

Reprogrammez 10mn de cuisson si nécessaire

Servez chaud