

Rondelles de pomme de terre frites extra crisp cookeo



Rondelles de pomme de terre frites extra crisp cookeo

Ingrédients

1 kg de pommes de terre à chair ferme

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez les pommes de terre et déposez les 20 mn dans un saladier avec de l'eau.

Egouttez les pommes de terre et essuyez les.

Coupez-les en rondelles (pas trop grosses) et essuyez les rondelles.

Versez l'huile dans le Cookeo qui est éteint.

Déposez les rondelles de pommes de terre.

Installez le couvercle.

Programmez 200° pour 30 mn.

Mélangez tous les 5 mn.

Au bout des 30 mn de cuisson vérifiez la cuisson. Rajoutez du temps de cuisson si nécessaire.

Salez et poivrez selon votre convenance

Servez chaud avec une viande de votre choix