

# Rondelles pommes de terre frites extra crisp cookeo



## **Ingrédients**

800 g de pommes de terre à chair ferme

Paprika

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

## **Préparation**

Epluchez les pommes de terre et coupez les en rondelles .

Essuyez les rondelles de pommes de terre.

Versez l'huile dans le Cookeo qui est éteint.

Déposez les rondelles de pommes de terre dans la cuve .

Installez le couvercle.

**Programmez 200° pour 30 mn.**

Mélangez tous les 5 mn.

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

Saupoudrez de paprika

Salez et poivrez selon votre convenance

Servez chaud avec une viande de votre choix