Saucisses frites extra crisp cookeo



Saucisses frites extra crisp cookeo

Ingrédients

1 kg de frites surgelées spéciales four

6 saucisses

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d’huile

Préparation

Versez la cuillère d’huile dans la cuve du Cooke

Déposez les frites

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cooke. Branchez le couvercle.

Programmez 200 ° pendant 30 mn .

Toutes les 5 mn mélangez vos frites .

Au bout de 10 mn ajoutez les saucisses dans la cuve .

Mélangez de temps en temps jusqu’à la fin de la cuisson

Rajoutez du temps de cuisson si nécessaire et servez chaud .