

Saucisses Roquefort pdt rissolées extra crisp



Saucisses Roquefort pdt rissolées extra crisp

Ingrédients

1 kg de pommes de terre rissolées (congelées)

4 à 6 saucisses au Roquefort ou autre

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile

Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les pommes de terre rissolées dans la cuve du cookeo.

Installez et branchez le couvercle extra crisp

Sélectionnez **le menu 3 « friture »** et programmez 30 mn de cuisson (ou choisissez 200° pour 30 mn)

Toutes les 5mn mélangez vos pommes de terre pour une cuisson homogène

Au bout de 15 mn de cuisson ajoutez les saucisses

Mélangez vos pommes de terre et saucisses toutes les 5 mn environ

Quand la cuisson est terminée salez et servez chaud