5 recettes frites fraîches extra crisp cookeo



5 recettes frites fraîches extra crisp cookeo

Avec le couvercle extra crisp vous pouvez réaliser des pommes de terre frites fraîches . L’avantage principal c’est qu’il ne faut pas beaucoup d’huile . Vous obtenez en quelque sorte des frites plus light allégées par rapport à une cuisson en friteuse.

Alors je vous laisse découvrir les 5 recettes . Régalez vous bien !

Pommes frites courgettes extra crisp cookeo

Pommes de terre frites aubergines extra crisp cookeo

Frites boulettes de boeuf extra crisp cookeo

Rondelles de pomme de terre frites extra crisp cookeo

Pommes de terre frites fraîches extra crisp

Ananas rôti extra crisp cookeo



Ananas rôti extra crisp cookeo

Ingrédients

1 ananas

40 g de beurre fondu

1 cuillère à soupe de rhum

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Préparation

Coupez l’ananas en morceaux

Mélangez le rhum avec le sucre

Placez vos morceaux d’ananas dans la cuve du cookeo ou dans un moule de 18 cms. que vous placez dans la cuve du cookeo

Saupoudrez de sucre les morceaux d’ananas.

Versez le mélange beurre /rhum sur les morceaux d’ananas.

Installez votre couvercle extra crisp puis programmez 30 mn à 180°.

Servez chaud ou tiède quand la cuisson est terminée

Frites patates douces extra crisp cookeo



Frites patates douces extra crisp cookeo

Ingrédients

500 g de frites de patates douces surgelées

1 cuillère à soupe d’huile

Sel

Préparation

Versez l’huile dans la cuve

Déposez les frites de patates douces surgelées dans la cuve.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Programmez 20 mn à 200°.Démarrez votre cuisson

Remuer les frites de temps en temps.

Reprogrammez du temps de cuisson si nécessaire.

Servez chaud