

Pommes de frites lardons champignons extra crisp



Pommes de frites lardons champignons extra crisp

Ingrédients

800 g de pommes de terre

100 à 200 g de lardons selon vos goûts

100 g de champignons de Paris

3 cuillères à soupe d'huile

Herbes Provence

Sel

Poivre

Préparation

Emincez les champignons

Epluchez, passez sous l'eau les pommes de terre et coupez-les en morceaux.

Essuyez les morceaux de pommes de terre.

Déposez les pommes de terre dans un saladier puis versez 3 cuillères à soupe d'huile et mélangez.

Déposez les pommes de terre dans la cuve

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 mn.

Toutes les 5 mn, ôtez le couvercle et mélangez les pommes de terre.

Quand les 30 mn de cuisson sont terminées ajoutez les lardons et les champignons émincés dans la cuve et reprogrammez 10 mn de cuisson

Reprogrammez un temps de cuisson si nécessaire

Salez et poivrez selon votre convenance

**Frites surgelées cuisson
extra crisp cookeo**



Frites surgelées cuisson extra crisp cookeo

Ingrédients

1kg de frites surgelées

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Poivre

Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les frites surgelées dans la cuve.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Programmez 35 mn à 200°. Démarrez votre cuisson

Remuer les frites toutes les 5 mn environ

Quand il ne reste plus que 5 mn de cuisson saupoudrez d'origan, salez et poivrez.

Reprogrammez 10mn de cuisson si nécessaire

Servez chaud

Steaks porc pommes de terre extra crisp



Steaks porc pommes de terre extra crisp

Ingrédients

1 kg de pommes de terre rissolées (congelées)

500 g de steak de porc

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile

Paprika

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 40 mn de cuisson (ou choisissez 200° pour 30 mn)

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

Au bout de 25 mn de cuisson ajoutez les steaks de porc

Mélangez vos pommes de terre et steaks de porc toutes s 5 mn environ

Quand la cuisson est terminée salez ,saupoudrez de paprika et servez chaud

Pommes de terre rissolées ail semoule extra crisp cookeo



Pommes de terre rissolées ail semoule extra crisp cookeo

Ingrédients

800 g de pommes de terre rissolées

Sel

Poivre

Quelques feuilles de persil

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe d'huile de votre choix

Préparation

Lavez votre persil et hachez le. Dans un récipient mélangez le persil haché et l'huile d'olive.

Versez la deuxième cuillère à soupe d'huile dans la cuve dans a 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 200° Pour 30 mn

Mélangez vos pommes de terre toutes les 5 mn environ

Quand il reste 10 mn de cuisson ajoutez le mélange persil huile d'olive

Salez et poivrez

Poursuivez la cuisson si nécessaire .

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Frites surgelées origan extra crisp cookeo



Frites surgelées origan extra crisp cookeo

Ingrédients

600 g de frites surgelées spéciales four

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Poivre

Poivre

Origan

Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les frites surgelées spéciales four dans la cuve.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Programmez 20 mn à 200°. Démarrez votre cuisson

Remuer les frites toutes les 5 mn environ

Quand il ne reste plus que 5 mn de cuisson saupoudrez d'origan, salez et poivrez.

Reprogrammez 10mn de cuisson si nécessaire

Servez chaud