

Pommes de terre rissolées poitrine extra crisp



Pommes de terre rissolées poitrine extra crisp

Ingrédients

1 kg de pommes de terre rissolées (congelées)

4 tranches de poitrine

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

Programmez 30 mn de cuisson à 200°

Mélangez les pommes de terre toutes les 10 mn pour une cuisson homogène

Au bout de 25 mn de cuisson ajoutez les tranches de poitrine

Rajoutez du temps de cuisson si nécessaire

Quand la cuisson est terminée salez et servez chaud