

Pomme de terre rissolées courgettes cookeo



Pomme de terre rissolées courgettes cookeo

Ingrédients

600 g pommes de terre coupées en morceaux (plus selon vos mangeurs) à chair ferme

1 courgette coupée en lamelles

6 cuillères à soupe d'huile

Origan

Sel

Poivre

Préparation

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

Essuyez les morceaux de pommes de terre.

Déposez les pommes de terre dans un saladier et versez de l'huile dessus puis mélangez.

Coupez la courgette en lamelles (à la mandoline)

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve . Quand le préchauffage est terminé versez les pommes de terre dans la cuve puis faites dorer jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites . Remuez de temps en temps.

Ajoutez les lamelles de courgette en fin de cuisson des pommes de terre (environ 18 mn) et saupoudrez d'origan

Pour savoir si les pommes de terre sont cuites piquez avec une fourchette .

Pommes de terre rissolées champignons cookeo



Pommes de terre rissolées champignons cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre coupées en morceaux (plus selon vos mangeurs) à chair ferme

6 cuillères à soupe d'huile

1 petite boîte de champignons de Paris

2 oignons

Sel

Poivre

Préparation

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

Déposez les pommes de terre dans un saladier et versez de l'huile dessus puis mélangez.

Coupez les oignons en morceaux

Egouttez et rincez les champignons de Paris.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve . Quand le préchauffage est terminé versez les pommes de terre dans la cuve puis faites dorer jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites . Remuez de temps en temps.

Ajoutez les morceaux d'oignons et les champignons de Paris en fin de cuisson des pommes de terre (environ 18 mn) .

Salez et poivrez

Pour savoir si les pommes de terre sont cuites piquez avec une fourchette .

Pommes de terre rissolées paprika cookeo



Pommes de terre rissolées paprika cookeo

Voici une version des pommes de terre rissolées au cookeo avec du paprika et un oignon . Cette version est une version effectuée en **mode dorer uniquement**.

Il faut environ 20 mn pour que les pommes de terre soient bien rissolées. Il est vrai que l'on ne met pas moins de temps qu'avec une poêle ou un faitout mais le Cookeo est mon ustensile préféré ,il me permet de ne pas être en permanence à côté de lui pendant la cuisson car il n'y a pas de flamme.

Le seul risque en cas d'oubli de surveillance de cuisson c'est d'avoir des pommes carbonisées.

Pour les quantités c'est à titre indicatif vous pouvez mettre plus de pommes de terre en fonction de vos mangeurs.

Veillez à ce que la cuve soit toujours bien huilée pour éviter que cela accroche .

Pour les pommes de terre utilisez des pommes de terre à chair ferme sinon vos pommes de terre vont finir en purée.

Alors voici le descriptif de la recette :

Ingrédients pour 4 personnes

12 pommes de terre coupées en morceaux (plus selon vos mangeurs)à chair ferme

6 cuillères à soupe d'huile

Paprika

1 oignon

Sel

Poivre

Préparation

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

Déposez les pommes de terre dans un saladier et versez de l'huile dessus puis mélangez.

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve . Quand le préchauffage est terminé versez les pommes de terre dans la cuve puis faites dorer jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites . Remuez de temps en temps.

Ajoutez les morceaux d'oignons en fin de cuisson des pommes de terre (environ 18 mn) et saupoudrez de paprika.

Pour savoir si les pommes de terre sont cuites piquez avec une fourchette .

**Pommes de terre rissolées
cookeo**



Pommes de terre rissolées cookeo

Voici une version des pommes de terre rissolées au cookeo. Cette version est une version effectuée en **mode dorer uniquement**.

Effectivement il existe de nombreuses versions qui utilisent la cuisson rapide puis le mode dorer ou inversement . Ces versions ne me plaisent pas trop mais chacun ses goûts .

Pour ma part donc j'utilise la fonction dorer . C'est un peu plus long et il faut un peu plus d'huile pour que cela n'accroche pas dans la cuve . En procédant ainsi j'obtiens des pommes de terre rissolées bien fermes et dorées.

Je tiens à répondre tout de suite à ceux qui diraient qu'ils peuvent faire la même chose avec une poêle ou un faitout . C'est vrai ils ont raison . Mais moi j'utilise mon cookeo c'est mon instrument de vie de tous les jours ou presque. Je ne met pas plus de temps qu'avec une poêle et en plus je peux m'absenter de temps en temps car il n'y a pas de feu ou de flammes. Il est vrai que je ne possède pas de plaques à induction .

En réalisant cette recette cookeo en mode dorer il faut compter 20 mn de préparation .

Alors voici le descriptif de la recette :

Ingrédients pour 4 personnes

12 pommes de terre coupées en morceaux (plus selon vos mangeurs)

6 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve . Quand le préchauffage est terminé versez les pommes de terre dans la cuve puis faites dorer jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites .

Remuez de temps en temps.

Pour savoir si les pommes de terre sont cuites piquez avec une fourchette .

Pommes de terre rissolées au cookeo ma version



Pommes de terre rissolées au cookeo ma version

Vous trouverez dans cet article ma version des pommes rissolées au cookeo. Je dois avouer que j'avais trouvé des recettes sur les pommes de terre sautées ou rissolées que j'avais tentées mais j'avoue que j'ai subi de nombreux échecs. Alors j'ai tenté une nouvelle formule en utilisant uniquement la fonction dorer du cookeo. Voici donc les ingrédients.

Ingrédients

1 kilo de pommes de terre coupées en morceaux ou 1 kg de pommes de

terre en morceaux congelées

Huile

Préparation

Mode dorer

Mettez de l'huile dans la cuve et faites dorer vos pommes de terre pendant 10 bonnes minutes. Si les pommes de terre attachent au fond de la cuve rajoutez un peu d'huile au fur et à mesure.

Salez et poivrez selon votre convenance et servez chaud.