

Tortilla pommes de terre cookeo et extra crisp (ou four)



Tortilla pommes de terre cookeo et extra crisp (ou four)

200 calories

Ingrédients

6 oeufs

200 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile

250 g de pommes de terre

300 ml d'eau

Sel

Poivre

Persil déshydraté

Ail semoule

Préparation

Cassez les oeufs dans un récipient puis battez les .

Saupoudrez d'ail semoule et de persil déshydraté

Epluchez les pommes de terre et coupez les en morceaux

Déposez les pommes de terre en morceaux dans la cuve du cookeo

Versez l'eau dans la cuve du cookeo .

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 3 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve .

Rincez la cuve et essuyez la

Huilez un moule qui va dans la cuve du cookeo

Déposez les pommes de terre dans le moule

Versez les oeufs battus sur les pommes de terre

Eteignez votre cookeo

Déposez dans le cookeo le moule et la préparation

Installez le couvercle extra crisp du cookeo (vous pouvez faire cuire au four si vous n'avez pas de couvercle extra crisp)

Programmez 180° pour 20 mn

Servez chaud avec une salade par exemple