

POMMES DE TERRE SAUTEES (cookéo)



Ingrédients:

- 8 pommes de terre
- 50 ml d'eau
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation:

- éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux
- utiliser le Cookeo en mode manuel
- choisir cuisson classique puis le mode dorer, la machine débute est en préchauffage
- faire revenir les pommes de terre dans un peu d'huile
- Laisser dorer pendant 10 minutes en remuant régulièrement, saler
Arrêter de dorer puis ajouter l'eau Lancer la cuisson sous pression pour 5 minutes

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.