

POTATO CRISPERS A L'EXTRA CRISP (cookéo et extra crisp)



Ingrédients :

- 650 g de potato crispers Mc Cain
- 1 c à s d'huile d'olive

Préparation :

- badigeonner au pinceau le fond de la cuve du cookéo avec l'huile d'olive
- ajouter les potatoes surgelées
- placer l'extra crisp sur la cuve
- lancer le menu 3 (friture) pour 20 à 30 minutes selon la cuisson désirée
- puis remuer toutes les 5 minutes afin que la cuisson soit uniforme
- saler puis servir immédiatement

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

THERMOMINOUX 2022

<http://thermominoux.over-blog.com>