



POMMES DE TERRE SAUTÉES FAITES MAISON

 15 minutes

 30 minutes

 45 minutes

Ingredients pour 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre épluchées de taille moyenne
- 4 cuillères à soupe d'huile végétale
- 2 cuillères à soupe de persil frais ciselé
- ½ cuillère à café d'ail haché
- Sel et poivre à votre convenance.

Facultatif :

- ½ cuillère à café d'épices cajun
- 2 cuillères à café de parmesan râpé



Découpez les pommes de terre en lamelles de potatoes, lavez-les et essuyez-les.



Versez l'huile dans la poêle Ingenio.



Configurez le Thermo-Coach, sélectionnez le mode pommes de terre frites et démarrez la cuisson.



Lorsque le Thermo-Coach émet un signal sonore, ajoutez les potatoes et réglez le timer sur 25 min. Remuez les pommes de terre de temps à autre.



Puis ajoutez le reste des ingrédients et réglez à nouveau le minuteur, sur 5 min cette fois.



Une fois le temps de cuisson écoulé, vérifiez que l'assaisonnement vous convient.

Vous pouvez servir ces pommes de terre avec de la mayonnaise, du ketchup et de la coriandre fraîche.