

Pommes de terre rissolées



Recette de V-Kitchen



Préparation	10 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	4
Appareil	Comhair V2000 à partir de 2021

Quartiers de pommes de terre au four avec de l'huile d'olive, croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Une recette simple de pommes de terre pour toutes les saisons.

Quartiers de pommes de terre

1 kg de pommes de terre fermes, couper en quartiers

2 c.s. d'huile d'olive

1 c.c de sel

Quartiers de pommes de terre

Préchauffez l'espace de cuisson avec air chaud à 230 °C. Disposez les pommes de terre sur une plaque de cuisson, arrosez-les d'huile d'olive, saupoudrez de sel et mélangez. Insérez le plateau dans l'espace de cuisson préchauffé et faites cuire pendant environ 25 minutes.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Air chaud

Préchauffage terminé. Insérez le récipient de cuisson.

Air chaud 230 °C pendant 25 min

Disposez les pommes de terre sur une plaque de cuisson, arrosez-les d'huile d'olive, saupoudrez de sel et mélangez. Insérez la plaque dans l'espace de cuisson froid et faites cuire avec de l'air chaud et de la vapeur à 230 °C pendant environ 30 minutes.

Accessoires

Plaque à pâtisserie



Informations complémentaires

Créée le

11.03.2026

