

Pommes de terre rissolées

Ingrédients :

	Cocotte de base 4 pers.	Cocotte de base 6 pers.	Grande cocotte 8 pers.
Pommes de terre	1 kg	1,5 kg	2 kg
Huile d'olive	1 filet	1 filet	1 filet
Gousse(s) d'ail	1	2	3
Thym frais	-	-	-
Sel, poivre	facultatif	facultatif	facultatif
Eau	3 c. à s.	4 c. à s.	5 c. à s.

Préparation :

- 1 - Épluchez les pommes de terre et coupez-les en petits cubes.
- 2 - Disposez-les dans la cocotte et assaisonnez-les avec l'ail ciselé, le thym et l'huile d'olive.
- 3 - Mélangez bien le tout.
- 4 - **Ajoutez les c. à s. d'eau.**
- 5 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	45 mn	50 mn	60 mn
Inversion*	20 mn	25 mn	30 mn
HAUT :	Maxi	Maxi	Maxi
BAS :	Maxi 15 mn puis Mini	Maxi 15 mn puis Mini	Maxi 15 mn puis Mini
ATTENTE AVANT D'OUVRIER :	15 mn	15 mn	15 mn

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Notes :

.....

.....

.....

.....