

# Pommes de terre à la friteuse à air

- La meilleure recette de pommes de terre à la friteuse à air!



## Ingrédients :

- 2 pommes de terre Russet
- Beurre
- Persil frais (optionnel)

## Préparation :

1. Vaporiser le panier avec un peu d'huile.
2. Ouvrir vos pommes de terre sur le sens de la longueur. Percer quelques trous à la fourchette.
3. Ajouter le beurre et le persil. Transférer dans le panier.
4. Si votre friteuse à air a un ajustement de température, mettre à 390 °F (198 °C).
5. Faites cuire pendant 30 à 40 minutes. Tester à environ 30 minutes.
6. Bon appétit!

“

*C'est super bon et c'est presque difficile d'être plus facile à faire... Voici un accompagnement rapide et délicieux pour la friteuse à air chaud!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

