

Cuisses De Canard Au Cookéo



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

4 cuisses de canard - 2 échalotes - 1 oignon - 2 Cuill à café de fond de rôti - 20 cl d'eau - 2 Cuill à soupe d'huile - sel - Poivre

Préparation

Émincez l'oignon et l'échalote.

En mode Dorer, mettre les cuisses de canard avec l'oignon et échalote et huile dans la cuve de votre cookéo et faites dorer en remuant pendant 5 minutes. Veillez à ce que les deux côtés des cuisses soient bien colorés.

Arrêter le mode "dorer"

Ensuite ajoutez le fond de rôti et l'eau, assaisonnez et mélangez le tout.

Fermer le cookéo et mettre "sous pression" pendant 12 à 20 min