

## ***Manchons De Canard Au Cookeo***



Nombre de personnes : 4

### **Ingrédients**

500 g de manchons de canard - 1 oignon - 2 Cuill à soupe de miel - 4 carottes - 2 tomates - 2 Cuill à soupe d'huile d'olive - Sel, poivre

### **Préparation**

Pelez et émincez l'oignon. Épluchez et coupez en rondelles les carottes. Lavez et coupez les tomates en dés.

Faites revenir 10 min en mode dorer les manchons de canard et l'oignon dans l'huile d'olive. Ajouter le miel, les carottes, les tomates, 15 cl d'eau, salez et poivrez puis lancez la cuisson sous pression pour 12 min.

### **Astuces**

vous pouvez ajouter de la coriandre ciselée et des branches de thym