

Lapin Et Pommes De Terre Au Cookeo



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

4 cuisses de lapin - 8 pommes de terre moyennes - 400 ml d'eau - 2 Cuill à soupe d'huile d'olive - 2 gousses d'ail - sel et poivre

Préparation

Épluchez et émincez les gousses d'ail. Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en morceau

Dans la cuve du Cookeo, mettez l'huile d'olive et le lapin puis démarrez le mode dorer pendant 5 à 10 min, jusqu'à ce que les cuisses soient bien dorées des deux côtés.

Ajoutez l'eau, les pommes de terre, l'ail, le sel et le poivre puis programmez 20 min en cuisson sous pression.

Pour une recette encore plus gourmande, ajoutez du lard que vous ferez dorer en même temps que le lapin