

Allumettes canard pomme de terre fiche cookeo

Allumettes canard pomme de terre

Ingrédients pour 4 personnes

- ✓ 200 g d'allumettes de canard.
- ✓ 800 g de pommes de terre.
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile / Sel / Poivre.
- ✓ 2 cuillères à soupe de vinaigre.
- ✓ 300 ml d'eau

Préparation

- 1 Epluchez, passez sous l'eau et coupez les pommes de terre en morceaux. Déposez les morceaux de pommes de terre dans la cuve. Versez 200 ml d'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

- 1 Programmez 4 mn. Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et réservez les pommes de terre.
- 2 Rincez et essuyez votre cuve et replacez la dans le cookeo.
- 3 Passez en mode dorer. Versez l'huile, quand l'huile est chaude déposez les allumettes de canard. Laissez à 2 cuillères à soupe.
- 4 Rincez et essuyez votre cuve et replacez la dans le cookeo.
- 5 Servez chaud.

Dorer
04

Ingrédients pour 4 personnes

200 g d'allumettes de canard

800 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile/ Sel /Poivre

2 cuillères à soupe de vinaigre

3 cuillères à soupe de mie /300 ml d'eau

Préparation

Epluchez, passez sous l'eau et coupez les pommes de terre en morceaux. Déposez les morceaux de pommes de terre dans la cuve. Versez 200 ml d'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et réservez les pommes de terre.

Rincez et essuyez votre cuve et replacer la dans le cookeo

Passez en mode dorer

Versez l'huile, quand l'huile est chaude déposez les allumettes de canard. Laissez revenir une minute ou 2