

# Allumettes canard pomme de terre fiche cookeo



## 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 /1300 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