Allumettes canard pommes de terre cookeo



Allumettes canard pommes de terre cookeo IG 70

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 miel

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 .

Versez le miel et le vinaigre dans la cuve ,mélangez.

Ajoutez les pommes de terre et laissez revenir une ou 2 minutes.

Servez chaud .