

# 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 .