Comment faire cuire des magrets de canard au cookeo ?

Le cookeo est un multicuiseur . On l'utilise souvent couvercle fermé mais il peut aussi s'utiliser couvercle ouvert. C'est de cette façon que je vous propose de faire cuire des magrets de canard .

Ingrédients pour 4 personnes

2 magrets de canard

Préparation

Mode dorer

Taillader la peau des canards et placez les tout de suite côté peau dès le début de la fonction dorer.(pendant le préchauffage.

Faites dorer pendant 3 mn après la fin du préchauffage.

Retournez votre viande et faites la cuire pendant Minimum 2 mn pour une cuisson saignante et ajoutez de minute en minute pour une version plus cuite.Servez chaud .