

# 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 .

