

Cuisses de canard vin rouge cookeo



Cuisses de canard vin rouge cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de canard

200 g de carottes

200 g de champignons de Paris

2 échalotes

100 ml de vin rouge

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de maïzena (éventuellement pour épaissir la sauce)

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les échalotes en morceaux

Coupez les carottes en rondelles

Emincez les champignons de Paris

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites dorer les cuisses de canard.

Ajoutez ensuite les échalotes pour les faire suer.

Versez un bouillon composé de 200 ml et 100ml de vin rouge.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les champignons de Paris et les carottes dans la cuve.

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates

Passez en mode dorer puis ajoutez la cuillère à soupe de maïzena

Si vous le souhaitez-vous pouvez épaissir la sauce en ajoutant une cuillère à soupe de maïzena et en repassant en mode dorer