

Gésiers foie de volailles haricots verts au cookeo



Gésiers foie de volailles haricots verts au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1kg de haricots verts congelés

300g de gésiers de volailles confits

200 en ml d'eau

Sel et poivre selon votre convenance

Préparation

Couper les gésiers de volaille confit en morceaux ou alors laissez-les tels qu'ils sont

Déposer les haricots verts dans la cuve du cookeo verser l'eau dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer 10 minutes

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et réserver les haricots verts

Passer en mode dorer et déposer les morceaux de gésiers de volaille confits dans la cuve faites-les revenir pendant 5 bonnes minutes

Servez chaud