

Gésiers foies de volailles au Banyuls Recette cookeo



Gésiers foies de volailles au Banyuls Recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de gésiers de volaille

300 g de foie de volaille

1 cuillère à café de gingembre

1 demi -verre de Banyuls

200 ml d'eau

100 g d'oignons

Sel

Poivre

Baies concassées

Préparation

Mode dorer

Faites revenir les gésiers et les foies de volailles dans la cuve puis ajoutez les oignons.

Saupoudrez de curry .Salez et poivrez

Versez le verre de Baynuls et l'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn .

Servez chaud