Magret canard extra crisp cookeo

Magret canard extra crisp cookeo

Une recette qui peut se réaliser en fin de cuisson au four et sans le couvercle extra crisp.

Ingrédients

1 magret de canard

Sel

Poivre

Préparation

Tailladez la peau du magret de canard.

Mode dorer

Déposez le magret de canard côté peau dans la cuve du cookeo. Laissez dorer 6 mn après la fin du préchauffage.

Tournez votre magret et faites dorer pendant 10 s. Retounez

à nouveau votre magret côté peau

Déposez le couvercle extra Crisp cookeo et programmez 5 mn à 200°

Découpez votre magret et servez chaud.

Pour ceux qui n’ont pas le couvercle vous pouvez utiliser votre four pour la dernière partie de la cuisson .