Paupiettes canard pommes de terre extra crisp

Paupiettes canard pommes de terre extra crisp

Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de canard

800 g de pommes de terre rissolées congelées

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d’huile

Préparation

Versez la cuillère à soupe d’huile dans le Cookeo

Déposez les paupiettes de canard et les pommes de terre rissolées dans la cuve du Cooke.

Installez votre couvercle exrta crisp.

Programmez 30 mn à 180°.

Toutes les 5 mn mélangez vos ingrédients.

En fonction de l’avancée de la cuisson vous pouvez reprogrammez une cuisson