

Paupiettes canard vin rouge recette cookeo



Paupiettes canard vin rouge recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de canard

1 oignon

800 g de pommes de terre

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile

100 ml de vin rouge

300 ml d'eau

400 g de champignons de Paris

Concentré de tomates

1 cuillère à soupe de maïzena

Préparation

Epluchez ,passez les pommes de terre sous l'eau et coupez les en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin rouge ,300 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf.

Passez les champignons sous l'eau et émincez les

Passez un oignon au hachoir ou coupez le en morceaux

Versez la cuillère à soupe d'huile dans le Cookeo

Déposez les paupiettes de canard dans la cuve du Cookeo.

Ajoutez l'oignon haché ou les morceaux d'oignon.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez le bouillon dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée déposez les champignons de Paris émincées et les morceaux de pommes de terre dans la cuve.

Quand la seconde cuisson est terminée passez en mode dorer et ajoutez la cuillère de maïzena diluée dans de l'eau. Quand la sauce a épaissi servez chaud