

Recette cookeo aiguilletes de canard à l'échalote



Recette cookeo aiguilletes de canard à l'échalote

Ingrédients pour 4 personnes

600 g d'aiguilletes de canard

2 échalotes

Sel

Poivre

Huile d'olive

1 grand verre de vin rouge

1 petit pot de fromage blanc

Préparation

Fonction dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve. Faites dorer les morceaux d'échalotes.

Ajoutez les aiguillettes de canard. Versez le verre de vin rouge et un grand verre d'eau .

Salez et poivrez selon votre convenance .

Ajoutez le pot de fromage blanc ,mélangez.

Mode cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn.

Servez chaud .

1000 RECETTES ICI

