Salade gésiers recette au cookeo



Salade pommes de terre gésiers recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

150 de gésiers de volaille confits

4 pommes de terre

4 cuillères à soupe d’huile

2 Cuillères à soupe de vinaigre balsamique

1 salade verte

200 ml d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Préparez la vinaigrette avec l’huile et le vinaigre balsamique

Lavez la salade

Enlevez le surplus de graisse des confits de volaille

Epluchez les pommes de terre et Coupez les en morceaux

Mode dorer

Déposez les gésiers dans la cuve du cookeo . Faites les dorer

Ajoutez les pommes de terre et poursuivez en mode dorer

Quand les pommes de terre commencent à dorer versez 200 ml d’eau dans la cuve

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 3 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve

Dressez les assiettes avec des feuilles de salade puis les gésiers et les pommes de terre . Servez tiède .

Pour la vinaigrette chacun peut de servir.