

# Gésiers foies de volailles au Banyuls Recette cookeo



# Gésiers foies de volailles au Banyuls Recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

300 g de gésiers de volaille

300 g de foie de volaille

1 cuillère à café de gingembre

1 demi -verre de Banyuls

200 ml d'eau

100 g d'oignons

Sel

Poivre

Baies concassées

## **Préparation**

### **Mode dorer**

Faites revenir les gésiers et les foies de volailles dans la cuve puis ajoutez les oignons.

Saupoudrez de curry .Salez et poivrez

Versez le verre de Baynuls et l'eau.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5 mn .

Servez chaud