

Fiche cuisson magrets de canard au cookeo



Cuisson des magrets de canards

Ingrédients pour 4 personnes

2 magrets de canard



Mode dorer

Taillader la peau des magrets de canard et placez les tout de suite côté peau dès le début de la fonction dorer. (pendant le préchauffage. Faites dorer pendant 3 mn après la fin du préchauffage.

Retournez vos magrets et faites les cuire pendant Minimum 2 mn pour une cuisson saignante et ajoutez de minute en minute pour une version plus cuite. Servez chaud .

<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

<http://recettescookeo.net/>

Voici la fiche cuisson des magrets de canard au cookeo. Vous pouvez télécharger ou imprimer cette fiche.

Comment faire cuire des magrets de canard au cookeo ?



Le cookeo est un multicuiseur . On l'utilise souvent couvercle fermé mais il peut aussi s'utiliser couvercle ouvert. C'est de cette façon que je vous propose de faire cuire des magrets de canard .

Ingrédients pour 4 personnes

2 magrets de canard

Préparation

Mode dorer

Taillader la peau des canards et placez les tout de suite côté peau dès le début de la fonction dorer.(pendant le préchauffage.

Faites dorer pendant 3 mn après la fin du préchauffage.

Retournez votre viande et faites la cuire pendant Minimum 2 mn pour

une cuisson saignante et ajoutez de minute en minute pour une version plus cuite. Servez chaud .