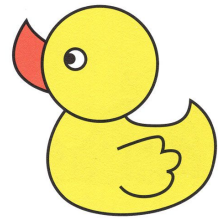


## Canard De Marietta



:

4 livres de canard

Sel au goût

2 oranges, pelées, hachées

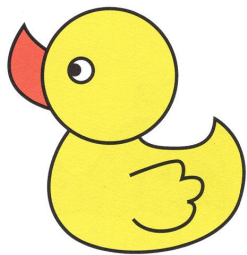
2 citrons, pelés, hachés

$\frac{3}{4}$  tasse de vin blanc

3-4 cuillères à soupe de confiture de myrtilles

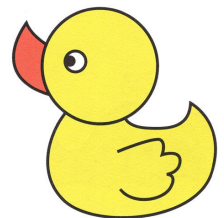
2 cuillères à soupe de fécule de pomme de terre

**Méthode** 1 Méthode tasse d'eau



Ajouter tous les ingrédients, sauf le canard dans un bol et bien mélanger.

Placez le canard dans le pot instantané. Verser le mélange dessus. Cuire sur Poultry ou MANUAL-



**PRESSURE 35 m.**

Traduit de :

Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot Recipes For You.