

## Poisson à l'orange et au gingembre

6 filets de poisson  
6 oignons nouveaux, tranchés  
Jus de 2 oranges  
Zest de 1 orange  
3 c. à soupe de gingembre émincé  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
1 1/2 tasse de bouillon de poisson ou de vin blanc  
Sel et poivre au goût

Badigeonner le poisson avec l'huile d'olive.  
Saupoudrer de sel et de poivre.  
Ajouter le reste des ingrédients au instant pot.  
Placez un panier vapeur (trivet) dans l'instant pot. Placez le poisson dans le panier.  
Couvrir et régler l'option MANUAL /PRESSURE et la minuterie pendant 7 minutes.  
À la fin de la cuisson faire descendre la pression rapidement.  
Servir le poisson avec la sauce dessus et servir.

Traduit de :  
Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot Recipes  
For You