

## POISSON A LA TOMATE ET AU THYM



4 filets de poissons (églefin ou cabillaud) pour moi c'était des pavés de cabillaud surgelés

1 petite boîte de tomates pelées

1 oignon haché

1 c. à s. d'huile d'olive

180 ml de vin blanc

**SAUTE/HIGT à Hot faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive.**

**Ajouter les tomates, le thym, et le vin blanc. Porter à ébullition. CANCEL**

**Poser délicatement les filets PRESSURE COOK 4 mn. QR Réduire la sauce à SAUTE/HIGHT**

(Ghyslaine Noraz)