

Steaks de saumon

3 darnes de saumon d'environ 1 pouce d'épaisseur
1 gros oignon, coupé en rondelles
Sel et poivre au goût
3/4 tasse d'eau
3/4 tasse de vin blanc sec
1 citron, tranché + extra pour la garniture

Placer un sous-plat à l'intérieur de l'instant pot.
Verser de l'eau et du vin dans l'instant pot.
Assaisonner le poisson avec du sel et du poivre
Placer le poisson sur le support du ip.
Placer les tranches de citron et d'oignons sur le poisson. Cuire 6 m. sur MANUAL/PRESSURE COOK.
Faire descendre la pression rapidement.
Enlever le citron et les oignons.
Garnir de tranches de citron et servir.

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