



Saumon au dijon

1 1/2 lb de saumon, saumon royal, saumon rouge ou saumon coho
1/4 tasse de persil frais, haché finement
1/4 tasse de moutarde de Dijon
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe d'huile d'avocat
3 gousses d'ail, hachées finement
sel et poivre

INSTRUCTIONS

Placez le saumon sur un parchemin et mettez-le de côté.

Mélanger le reste des ingrédients dans un petit bol et bien enduire le dessus du saumon.

Faites cuire le saumon pendant 2-3 min en mode manual/pressure cook , libérer la pression rapidement lorsque terminer (QR)

Adapter au Instant Pot de ; <https://downshiftology.com/recipes/dijon-baked-salmon/>