Roti De Saumon Et St Jacques Au Cookeo

Ingrédients

1 rôti de saumon et St Jacques (450 gr environ chez lidl) - 1 oignon émincé - 20 cl de vin blanc - 20 cl d'eau - 2 Cuill à soupe de crème fraîche - sel - poivre - un peu d'aneth et de sarriette

Préparation

En mode dorer, faire dorer le rôti sur toutes ses faces, ajouter l'oignon couper en petits dés et le faire aussi dorer.
Ajouter vin, eau et assaisonnement
Lancer la cuisson rapide/sous pression pendant 15 minutes.
A la fin de la cuisson, ajouter la crème fraîche.

Un vrai régal