



Les plats principaux
Plats d'accompagnement

Pâtes au thon en boîte

Pour 4 personnes.

Ingrédients

350 grammes de thon (en boîte)
400 grammes de pâtes (petites)
600 grammes tomates cerise (colorées, coupées en deux)
1 cuillère à soupe d'oregano (séché)
3 cuillères à soupe de câpres
poignée feuilles de thym
1 échalote (ciselée)
1 gousse d'ail
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pâtes al dente comme indiqué sur l'emballage. Cuisez les câpres croustillantes dans de l'huile d'olive. Retirezles de la casserole.

Faites revenir l'échalote avec l'ail pressé dans la même casserole. Ajoutez les tomates, l'origan séché et les feuilles de thym.

Déchiqutez le thon et incorporez-le aux tomates. Ajoutez 4 cs d'eau de cuisson des pâtes.

Égouttez les pâtes et incorporez-les au thon avec les tomates. Si la sauce n'est pas assez onctueuse, ajoutez alors encore un peu d'eau de cuisson. Goûtez et assaisonnez avec poivre et sel.

Servez les pâtes dans les assiettes et terminez avec les câpres. Aspergez encore d'un peu d'huile d'olive.

