Pâtes

Farfalles au thon et à la ciboulette

15 min	5 min	10 min	0	250
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 200 g **Pâtes Farfalle**
- 100 g **Thon au naturel**
- 4 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
- 12 branche(s) **Ciboulette**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre noir**

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Faire chauffer une grande casserole d'eau salée.
2. Cuire les pâtes selon les indications du paquet.
3. Bien égoutter les pâtes et les réserver dans un saladier couvert d'une feuille de papier absorbant.
4. Le papier absorbant posé sur le saladier permet que les pâtes ne collent pas, à condition, bien sûr, de ne pas les laisser trop longtemps en attente.
5. Ecraser le thon à la fourchette.
6. Ciseler la ciboulette.
7. Il vaut mieux ne pas ciseler les herbes trop à l'avance, sinon elles vont perdre beaucoup de leur saveur et de leur fraîcheur.

Étape 2

Dressage

1. Mélanger les pâtes et la crème. Ajouter le thon et mélanger rapidement.
2. Servir dans les assiettes et y répartir la ciboulette. Poivrer.