



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.