



## Pâtes Farfalles au thon et à la ciboulette



15 min 5 min 10 min 0 250

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- Faire chauffer une grande casserole d'eau salée.
- 2 Cuire les pâtes selon les indications du paquet.
- Bien égoutter les pâtes et les réserver dans un saladier couvert d'une feuille de papier absorbant.
- 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

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

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