

FARFALLE THON ET OLIVES VERTES

PÂTES



6 personnes



12 min



3 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Remplir une casserole d'eau, la porter à ébullition puis saler
2. Mettre les pâtes à cuire
3. Réserver de l'eau de cuisson des pâtes dans un bol
4. Découper respectivement les petits oignons et les olives en petits morceaux et en tranches
5. Dans un bol, mélanger la mousseline de thon, 2 cuillère à soupe d'huile d'olive et 4 d'eau de cuisson des pâtes
6. Faire revenir dans une poêle avec 2 cuillères soupe d'huile d'olive la mousseline de thon
7. Rajouter les olives et les petits oignons
8. Sortir le thon du bocal sans casser les filets. Le rajouter dans la poêle
9. Saupoudrer d'origan et mélanger délicatement afin de ne pas trop casser les filets de thon. Arrêter de cuire lorsque cette sauce est chaude
10. Avant que les pâtes ne soient complètement cuites (environ 9 minutes), les égoutter
11. Les faire revenir dans la poêle avec la sauce
12. Si besoin, afin d'obtenir des pâtes onctueuses, rajouter de l'eau de cuisson réservée dans le bol
13. Rajouter l'huile au citron et mélanger
14. Saler et poivrer à votre goût

INGRÉDIENTS

- 420g de Farfalle (**Réf : 512**)
- 4 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf : 142**)
- 12 Olives vertes (**Réf : 2**)
- 90g de Mousseline de thon (**Réf : 73**)
- 60g de Petits oignons (**Réf : 121**)
- 180g de Filets de thon germon (**Réf : 680**)
- 2 pincées d'Origan semi-frais (**Réf : 249**)
- 2 CàS d'Huile d'olive au citron (**Réf : 170**)