



Spaghettis sautés au thon et aux tomates cerises

UN CLASSIQUE SIMPLE ET PARFUMÉ.

INGRÉDIENTS

pour 20 portions environ

RECETTE

- > Thon Albacore = 1 poche de 1800 g
- > Ail = 1 tête
- > Piment = 5 morceaux
- > Basilic = 2 ½ bottes
- > Tomates cerises = 2 kg
- > Spaghettis = 2 kg
- > Huile d'olive (q.s.p.)
- > Sel et poivre du moulin (q.s.p.)

THON ALBACORE AU NATUREL

Conditionnement poche 1800 g



Préparation

- > Hacher grossièrement les gousses d'ail. Émincer finement le morceau de piment. Réserver quelques feuilles de basilic et ciseler le reste. Couper les tomates cerises en 2.
- > Égoutter le thon puis l'émietter.
- > Faire cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante légèrement salé. Les égoutter.
- > Faire revenir l'ail et le piment dans une grande poêle à feu moyen avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les tomates cerises avec le basilic ciselé et les faire dorer quelques minutes. Verser les pâtes dans la poêle avec le thon. Remuer pendant encore une minute à feu vif. Réserver au frais.

Dressage

- > Répartir les spaghettis sautés dans des assiettes creuses et décorer de feuilles de basilic. Déguster.

Déclinaisons

- > Il est possible de compléter la recette en ajoutant du pesto dans les pâtes et de servir avec des copeaux de parmesan.
- > Varier les légumes à faire sauter avec les spaghettis selon le marché et la saison (champignons, chou émincé, carotte, fenouil, panais...).



La qualité a un nom