

# Spaghettis au thon



➔ 5 minutes de préparation

➔ 12 minutes de cuisson

Par  
personne

➔ Pour 2 personnes

125 g de spaghettis

1 cc d'huile d'olive

3 filets d'anchois coupés en morceaux

1 gousse d'ail hachée

1 CS de câpres rincées et égouttées

Une pincée de piment de Cayenne

50 g de pesto rouge (à la tomate)

185 g de thon au naturel égoutté

Des feuilles de basilic fraîches pour servir

1 Faites cuire les pâtes selon les instructions du paquet. Égouttez, réservez 3 cuillerées à soupe d'eau de cuisson.

2 Pendant ce temps, faites chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive. Ajoutez les anchois, l'ail, les câpres et le piment. Faites fondre 1 minute, ajoutez les spaghettis, le pesto et l'eau de cuisson. Ajoutez le thon, mélangez bien. Salez, poivrez et servez avec les feuilles de basilic.