



# Farfalles au thon et aux câpres

7

Temps total: 0:25

Préparation: 0:15

Cuisson: 0:10

Portion(s): 2

Difficulté: Facile



## Ingrédients

### Oignon

1 pièce(s), petit

0

### Thon au naturel (conserve)

1 bocal /conserve, égoutté

0

### Pâtes, sèches

110 g, farfalles

11

### Sel iodé

1 pincée(s)

0

### Poivre

1 pincée(s)

0

### Huile de colza

1 cc

1

### Câpres

2 cc

0

### Tomates en purée (passata)

250 g

0

### Demi-crème, 25% MG

1 CS

2

### Herbes aromatiques

1 CS(surgéles)

0

## Instructions

- 1 Peler et couper en rondelles l'oignon. Égoutter le thon. Faire cuire les pâtes dans de l'eau salée en suivant les instructions de l'emballage.

- 2** Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen et y faire revenir l'oignon et les câpres env. 2 minutes. Ajouter le thon et faire sauter le tout env. 1 minute. Déglacer avec la purée de tomates.
  
- 3** Laisser mijoter la sauce env. 5 minutes. Incorporer la demi-crème. Saler et poivrer. Affiner avec les fines herbes. Jeter l'eau de cuisson des pâtes. Mélanger les pâtes et la sauce. Servir.