

# Spaghetti au thon

Bedon Gourmand

## Ingrédients

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 20 tomates cerises coupées en deux
- 1 poivron rouge finement tranché
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 1/2 tasse de vin blanc
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 2 boîtes de thon dans l'huile, égoutté
- 2 c. à soupe de parmesan râpé
- 1 paquet de spaghetti (454 g)
- Sel et poivre du moulin
- 2 c. à soupe de ciboulette ciselée
- 2 c. à soupe de persil ciselé

## Préparation

1. Dans un grand poêlon, faire chauffer l'huile à feu moyen.
2. Faire dorer les tomates, le poivron et l'ail environ 2 minutes.
3. Ajouter le vin, le piment de Cayenne, le thon et le parmesan, puis cuire à feu doux.
4. Dans un grand chaudron d'eau bouillante, cuire les pâtes selon les indications sur l'emballage.
5. Égoutter en prenant soin de garder un peu d'eau de cuisson.
6. Incorporer les pâtes au mélange de thon et de légumes. Ajouter un peu d'eau de cuisson au besoin.
7. Assaisonner et garnir de ciboulette et de persil.

*Note de Clodine: Je privilégie le thon dans l'huile pour cette recette, car il est plus savoureux que le thon dans l'eau.*

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 20 minutes

Portions: 4

Source: Clodine - Ma cuisine express