

Tagliatelles au Thon et Fromage de Chèvre

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- TAGLIATELLES	500g
- THON(S)	2 petites boîtes
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	150g frais
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	4x3 rondelles (bûche)
- BASILIC	quelques feuilles
- BAIES DE POIVRE ROSE	
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Faites cuire vos pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Egouttez le thon autant que possible.
- Emincez finement l'oignon.
- Faites-le revenir dans du beurre chaud. Ajoutez le thon égoutté afin de l'assécher au maximum en l'émiettant puis ajoutez l'ail, la crème et le chèvre frais. Mélangez et laissez épaissir 2 minutes.
- Salez et poivrez. Intégrez le basilic ciselé.
- Servez enfin les pâtes napées de cette sauce, puis disposez 3 rondelles de bûche de chèvre sur chaque assiette, saupoudrez de persil et ajoutez quelques baies roses.
- Servez sans attendre.

