

Pâtes au Thon, Épinards et Crème

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- TORTELLINI	250g (géants)
- OIGNON(S)	½
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- ÉPINARDS	400g
- COULIS DE TOMATES	2-3 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	125 ml
- PARMESAN EN COPEAUX	
- THON(S)	150g au naturel
- HUILE DE SESAME	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez puis arrosez avec un peu d'huile de sésame. Réservez.
- Equeutez les épinards. Puis coupez-les en bandes.
- Emincez l'oignon et l'ail. Faites-les revenir dans du beurre chaud dans une poêle Wok.
- Ajoutez les feuilles d'épinards. Remuez et couvrez quelques instants. Salez et poivrez.
- Intégrez ensuite le coulis de tomates et le thon égoutté et émietté.
- Arrosez le tout avec la crème fraîche et portez à ébullition.
- Incorporez délicatement les pâtes géantes dans cette sauce. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez dans des assiettes creuses et garnissez de copeaux de parmesan.