

## *Spaghetti à la Sauce au Thon-Champignons*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- TOMATES PELEES	1 boîte
- CHAMPIGNONS DE PARIS	200g
- BASILIC	
- THON(S)	300 - 400g
- BOUILLON DE POULE	1/2 cube
- EAU	100ml
- OLIVE(S) NOIRE(S)	
- AIL EN POUDRE	
- MARJOLAINE	
- SPAGHETTI	600g
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Faites chauffer un peu d'huile dans une grande poêle haute avec couvercle. Ajoutez les tomates pelées. Laissez mijoter 5 minutes pour que les tomates fondent.
- Incorporez le basilic, l'ail, la marjolaine, le thon égoutté et le cube de bouillon. Ajoutez un peu d'eau. Salez légèrement et poivrez.
- D'un autre côté, émincez les champignons et faites-les revenir dans du beurre. Ajoutez un peu d'ail. Sel et poivrez. Incorporez-les à la sauce.
- Dans une grande casserole, faites bouillir de l'eau salée et faites-y cuire les pâtes le temps nécessaire. Egouttez.
- Servez les pâtes nappées de sauce au thon et champignons. Parsemez de parmesan.