

Pâtes au Thon & Moutarde

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- SPIRELLI (PÂTES)	500g
- THON(S)	2 petites boîtes au naturel
- MOUTARDE	2-3 c à café
- CRÈME FRAICHE	300 ml
- CIBOULETTE	
- SEL	
- POIVRE	
- OLIVE(S) NOIRE(S)	en déco

Recette:

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Pendant ce temps, faites bouillir la crème et ajoutez la moutarde en mélangeant. Poivrez et laissez épaissir doucement.
- Egouttez le thon et émiettez-le.
- Servez les pâtes avec un peu de thon puis nappez de sauce crème-moutarde et garnissez avec quelques olives.

