

Nouilles au thon

Pour 4 personnes.

Préparation : 25 minutes, cuisson : 40 minutes environ.

300 g de nouilles, 1 boîte de thon au naturel, 60 g de parmesan râpé, quelques feuilles fraîches de basilic, sel et poivre.

Pour la sauce: 3 oignons, 1 c à soupe de farine, 3 c à soupe d'huile d'olive, 2 dl de vin blanc sec, 2 c à soupe de concentré de tomate, 1 petit bouquet garni, 75 g d'olives vertes.

Préparer d'abord la sauce : faire revenir les oignons épluchés et émincés avec l'huile chaude dans une casserole; laisser blondir; égoutter soigneusement le jus contenu dans la boîte de thon; saupoudrer les oignons avec la farine; laisser légèrement roussir, puis arroser peu à peu avec le jus du thon et le vin blanc, sans cesser de remuer à la cuillère de bois; ajouter le bouquet garni ainsi que le concentré de tomate, du sel fin et beaucoup de poivre; faire cuire doucement et à couvert pendant environ 15 minutes.

Dénoyauter toutes les olives vertes; les faire blanchir dans une casserole d'eau bouillante, puis les égoutter et les ajouter à la sauce tomate; la laisser encore mijoter, à couvert, pendant 15 minutes.

Faire cuire les nouilles dans une casserole d'eau bouillante salée, pendant 15 à 18 minutes.

Retirer le bouquet garni de la sauce tomate, puis y verser le thon, grossièrement défilé à la fourchette; rectifier l'assaisonnement; laver et éponger les feuilles de basilic; les hacher finement.

Egoutter les pâtes; les dresser en couronne sur le bord du plat préparé; verser le thon à la sauce tomate au centre; saupoudrer tout le plat avec le parmesan râpé, puis avec le basilic servir immédiatement.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.