

Tagliatelles à la **Luzienne**



2 personnes

10 min préparation

10 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 80 g d'Émietté de Thon à la Luzienne la belle-iloise
140 g de tagliatelles
20 g de parmesan râpé
3 belles cuillères à soupe de crème fraîche

Les étapes

- 1- Cuire les pâtes à l'eau salée selon votre goût
- 2- Pendant la cuisson des pâtes, réchauffer doucement la crème fraîche et les émiettés de thon à la Luzienne avec leur huile dans une petite casserole
- 3- Servir dès que les pâtes sont cuites en les nappant de la sauce et en les saupoudrant de parmesan