

Tagliatelles Zanzibar



2 personnes

10 min préparation

10 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 80 g ou 1 boîte de 160 g d'Émietté de Thon Zanzibar la belle-iloise
140 g de tagliatelles
3 cuillères à soupe de crème fraîche
1 tomate moyenne bien mûre
Quelques brins de cerfeuil

Les étapes

- 1- Faire cuire les pâtes
- 2- Pendant la cuisson des pâtes, réchauffer doucement la crème fraîche et l'émietté de thon Zanzibar avec son huile dans une petite casserole
- 3- Ajouter à la crème, la tomate coupée en petits dés
- 4- Servir dès que les pâtes sont cuites en les nappant de sauce et en les saupoudrant de quelques brins de cerfeuil