

## Pâtes au Thon (*Pasta al tonno*)

### Ingrédients - 4 personnes

- 40 g de tagliatelles
- 250 g de thon au naturel
- 2 branches de céleri
- 10 cl de crème fraîche
- 2 cuillère à soupe de moutarde
- 1/2 cuillère à café de curry
- Huile d'olive
- sel



Recette Marmiton

Préparation 10 min

Cuisson 08 min

Difficulté ● ● ○

Coût ○

### Préparation

Dans un grand faitout, faites bouillir deux litres d'eau salée.

Plongez-y les pâtes et faites cuire 8 minutes à petits bouillons

Egouttez le thon et émiettez-le à la fourchette

Hachez le céleri et mélangez le tout avec la crème fraîche et la moutarde

Ajoutez le curry selon vos goûts

Egouttez les pâtes

Puis passez les brièvement sous l'eau froide pour qu'elles restent *al denté*

Transvasez-les dans un saladier

Ajoutez l'huile d'olive et remuez bien pour les détacher

Versez la sauce, mélangez et servez aussitôt

