

# Penne au Thon à la Sauce Pimentée

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

## Ingrédients : ( 2 Personnes )

- 180g Penne
- 200g Crème fraîche
- 1cc Purée de Piment
- 1 Oignon
- 1 CS Huile d'olive
- 260g Thon net égoutté
- Sel

## Recette :

- > Cuire les Penne à l'eau bouillante salée
- > Egoutter les penne > Emincer l'oignon
- > Mettre l'huile dans une sauteuse
- > Faire dorer l'oignon émincé
- > Rajouter le thon > Mélanger > Chauffer 3 min
- > Rajouter la crème fraîche, la purée de piment et le sel
- > Mélanger > Chauffer 3 min
- > Rajouter les penne égouttées
- > Mélanger > Servir chaud