



Spaghetti au thon

façon Carbonara

Portions : 2

Préparation : 5 mn

Cuisson : 15 mn

INGRÉDIENTS

- 200 g de spaghetti à la farine complète
- 200 g de thon au naturel
- 4 jaunes d'œufs
- 40 g de Parmigiano Reggiano
- 200 g de crème liquide 30 %

PRÉPARATION

Faites cuire les spaghetti dans une grande casserole d'eau salée al dente.

Égouttez et émiettez le thon dans un saladier. Mélangez le thon avec la crème et le parmesan.

Faites chauffer le mélange à feu doux pendant 3 minutes à la poêle. Salez, poivrez.

Ajoutez les spaghetti égouttés et laissez chauffer encore quelques minutes.

Servir chaud avec le jaune d'œuf au dessus des pâtes

