

Pâtes au thon et au citron



20min  4 pers.

Ingédients

- 2 boîtes de thon au naturel et au citron Bio
- 400g de pâtes
- 1 oignon
- 1 citron
- 20cl de crème fraîche
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Réalisée avec



Préparation

- Faites bouillir une casserole d'eau salée et faites-y cuire 400g de pâtes.
- Péllez et émincez un oignon.
- Saisissez l'oignon à la poêle dans un peu d'huile d'olive et ajoutez-y quelques zestes de citron.
- Pressez le jus d'un citron.
- Égouttez et émiettez le thon, ajoutez-le dans la poêle et mélangez.
- Ajoutez le jus de citron et la crème fraîche.
- Salez et poivrez.
- Égouttez les pâtes et ajoutez-les dans la poêle, puis mélangez le tout.
- Dégustez !