

Penne complet au thon et citron confit

« Oooh, mais qu'est-ce qu'on va se faire à manger ce soir ? »
... « Bah je ne sais pas... J'ai mangé une salade ce midi » ... Bon, en mode qu'est-ce qu'on a dans le placard. Bon alors, j'ai des penne au blé complet... Un boîte de thon. Ah, j'ai de la crème. Mince, il m'aurait fallu des citrons... Ah, mais j'ai des citrons confits, je vais mettre ça.

Et voilà, le repas sauvé par des pâtes au thon et citron confits. Simple, efficace. C'est le plat de pâtes préféré de mon chéri !

Pour 2 personnes : 200g de penne complet cru – 1 boîte de thon au naturel – 5CS de crème épaisse à 15% – 2cc d'aneth – 1 gros citron confit – Sel – Poivre

Dans un premier temps, faites cuire vos pâtes dans 2L d'eau salée.

Une fois cuite, égouttez-les rapidement et remettez-les dans la casserole.

Ajoutez la crème et mélangez. Ajoutez l'aneth et mélangez.

Égouttez le thon (gardez le jus pour vos chats), puis émiettez le thon dans les pâtes. Mélangez.

Coupez en petits dés le citron confit et ajoutez-le aux pâtes. Mélangez.

Rectifiez l'assaisonnement au besoin et servez dans une assiette chaude !