

SPAGHETTIS AU THON ET CHAMPIGNONS

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients :

- 1 oignon haché
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 noix de beurre
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 boîte de champignons de Paris en lamelles ou champignons frais
- 20 cl de crème liquide
- 1 boîte de thon
- 1 càs de jus de citron
- 1 pincée d'aneth
- qqs dés de bleu d'auvergne (ça c'est moi !)
- parmesan râpé (facultatif)
- sel, poivre
- spaghettis
- parmesan

Dans une poêle, faire chauffer le beurre et l'huile d'olive. Faire revenir l'oignon et l'ail jusqu'à coloration.

Placer les champignons (si vous prenez des champignons frais, les faire revenir à part dans une casserole pour leur faire rendre leur eau, égoutter). Faire revenir 2 min. Verser la crème. Porter à ébullition en réduisant le feu. Laisser mijoter jusqu'à ce que la crème épaississe.

Incorporer le thon égoutté, le jus de citron, l'aneth, les morceaux de bleu (facultatif) puis assaisonner. Bien mélanger. Chauffer doucement en remuant.

Pendant que la sauce mijote, faire cuire les spaghettis " al dente ". Bien les égoutter et les replacer dans la casserole. Verser la sauce et bien mélanger.

Servir et saupoudrer de parmesan.