

Spaghettis au thon façon carbonara

Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de spaghetti
200 g de thon au naturel
4 jaunes d'oeufs (facultatif)
40 g de parmesan
200 g de crème liquide

Préparation :

Faites cuire les spaghettis dans un grand volume d'eau salée al dente

Egouttez 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 min à la poêle.
Salez.

Ajoutez les spaghettis égouttés et laissez chauffer
encore quelques minutes.

Servez chaud avec le jaune d'oeuf au dessus des pâtes