

Spaghettis au thon façon carbonara

Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de spaghetti
200 g de thon au naturel
4 jaunes d'œufs (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'œuf au dessus des pâtes