

Pâtes thon sauce tomate

Ingrédients pour 2 personnes

- 240g de thon à l'huile
- 1 boîte de tomates pelées (200g)
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 pincée de sucre
- Sel, poivre
- Basilic



Préparation

- Emincez l'oignon et préparer l'ail. Dans une poêle bien chaude, faites revenir l'oignon dans un peu d'huile. Ajoutez l'ail.
- Ajoutez le thon émietté et laissez cuire jusqu'à ce que le thon crépite.
- Coupez les tomates pelées (en gardant le jus de côté) puis ajoutez les au thon. Mélangez bien puis ajoutez le concentré de tomate.
- Laissez cuire à feu doux et n'hésitez pas à rajouter un peu du jus des tomates si vous avez l'impression que les tomates sont en train de sécher. La sauce doit rester homogène, ni trop épaisse, ni trop liquide.
- Faites cuire les pâtes. Une fois cuites, nappez les pâtes de sauce, ajoutez le basilic et mélangez bien.
- Servez chaud.



Vous pouvez aussi prendre une sauce tomate toute prête.



Vous pouvez servir avec du fromage râpé ou du parmesan.



Vous pouvez faire des variantes avec du chorizo ou des lardons, etc.