

## Spaghetti à la sauce au thon

Pour 2 personnes

250 g de spaghetti crus

1 petit oignon (env. 40 g)

2-3 gousses d'ail

Quelques branches de thym frais  
(= env. 1 c. à s. haché)

20 g d'olives noires (env. 6)

1 boîte de thon au naturel  
(poids égoutté 155 g)

1 c. à s. d'huile d'olive (15 g)

1 dl de crème ou de demi-crème

Sel, poivre

60 g de parmesan râpé

Faire cuire les spaghetti «al dente» dans de l'eau bouillante salée.

Eplucher et hacher finement l'oignon et l'ail, couper fin le thym.

Dénoyauter les olives et hacher grossièrement. Egoutter le thon et émietter avec une fourchette.

Faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile, ajouter le thym, laisser mijoter quelques instants puis mouiller avec la crème. Ajouter le thon et les olives, chauffer en évitant toute ébullition. Saler, poivrer.

Egoutter les spaghetti, les dresser sur un plat et napper de sauce. Servir avec le parmesan râpé.