



## Macaronis au thon



4 pers



15 mn



### Les ingrédients

- 1 gousse d'ail
- 220 g oignon
- 40 g huile d'olive
- 400 g tomates concassées
- 0.5 c à c. sel
- 1 c à c. origan
- 400 g eau
- 250 g macaronis
- 250 g thon en conserve
- 100 g Mozzarella râpée

### La recette

#### Etape 1

Ajouter 1 gousse d'ail, 220 g d'oignons coupés en 4, 40 g d'huile d'olive dans le bol. Hacher.  
Racler les parois du bol avec la spatule.  
Faire rissoler.

#### Etape 2

Ajouter 400 g de tomates concassées, 1/2 c à c. de sel, et 1 c à c. d'origan dans le bol. Faire cuire.  
Ajouter 400 g d'eau dans le bol, faire cuire.  
Préchauffer le four à 200°C.

#### Etape 3

Placer le fouet sur la lame.  
Ajouter 250 g de macaronis dans le bol. Faire cuire, le bouchon du couvercle entrouvert.  
Ajouter 250 g de thon en conserve émietté dans le bol.

#### Etape 4

Mélanger avec la spatule et transvaser dans un plat à gratin.  
Ajouter 100 g de mozzarella râpée sur la préparation.  
Enfourner pendant 10 min à 220°C. en mode grill, le temps de faire gratiner.  
Servir immédiatement.

