

Pâtes au thon revisitées

4 pers | 05 mn

Les **ingrédients**

- 500 gr de coquillettes
- 2 bouteilles de crème liquide x 50 cl
- 3 paquets d'emmental
- 3 champignons de Paris
- 1 paquet de salade mélange jeunes pousses
- 2 boîtes de miettes de thon

La **recette**

Etape 1

Mettre l'eau à bouillir dans une casserole et la crème dans une autre casserole

Etape 2

Versez 1 paquet sur 3 d'emmental dans une poêle en étalant bien et porter à feu moyen jusqu'a ce que soit doré.

Etape 3

Lorsque la crème monte à ébullition, couper le feu et verser les paquets de fromage restant dans la casserole.

Etape 4

Fouettez immédiatement et mixez pour avoir une texture lisse. N'hésitez pas à bien poivrer, c'est la clé de la recette. Videz cette sauce dans un plat à gratin

Etape 5

Versez les pâtes dans l'eau bouillante puis, pendant les 3 minutes de cuisson, coupez les champignons et mixez les 2 boîtes de thon avec un peu de sel et de piment (ou huile pimentée)

Etape 6

Versez le sachet de jeunes pousses avec le thon et les champignons.

Etape 7

Disposez les tuiles gratinées sur les pâtes au fromage avec le reste de thon et de champignons