

Recette
Pâtes carbonara au thon
façon Eden



Bonjour !

Je m'appelle Eden, j'ai 30 ans et j'habite à Marquillies.

Je suis passionnée de cuisine.

Je vous propose de découvrir ma recette.

Elle a été préparée et écrite au foyer de vie Le Rivage.

J'ai besoin de :

-1 œuf (le jaune seulement)



-350 g de penne (Pâtes)



-1 boîte de thon



- Crème fraîche liquide (33cl)



- 50 g de Parmesan ou de gruyère



- Je mets de l'eau et du sel dans une casserole et je fais bouillir



- je mets les pâtes dans l'eau pendant 10 minutes



- j'égoutte les pâtes cuites



- Je découpe des petits bouts de thon



- je mets les pâtes dans une poêle avec le thon, la crème liquide et le parmesan (ou gruyère)



- Je mélange et je fais cuire 5 minutes à la poêle



- Je mets les pâtes dans mon assiette et j'ajoute un jaune d'œuf.



BON APPÉTIT !