



FARFALLE AU THON ET AUX CHAMPIGNONS

POUR QUATRES PERSONNES

INGRÉDIENTS



FARFALLE AMBRA	500 GRS
CHAMPIGNONS DE PARIS COUPES ITALCARCIOFI	125 GRS
THON EGOUTTE EMETTIE	450 GRS
CREME FRAICHE	250 ML
AIL ECRASEE	1 GOUSSE
OIGNON HACHE	1 OIGNON
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE DENTAMARO	1 CUILLERE A SOUPE
JUS DE CITRON	1 CUILLERE A SOUPE
PERSIL FRAIS	1 CUILLERE A SOUPE
SEL,POIVRE	

Cuire les pâtes à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Les égoutter et les remettre au chaud dans la casserole. Pendant que les pâtes cuisent, chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle. Faire revenir l'oignon et l'ail en remuant à feu doux jusqu'à ce que l'oignon soit tendre. Ajouter les champignons et prolonger la cuisson de deux minutes. Incorporer la crème liquide et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir. Ajouter le thon émietté, le jus de citron, le persil, du sel et du poivre et bien mélanger. Réchauffer à feu doux, en remuant constamment. Verser la sauce sur les Farfalle et mélanger délicatement le tout

Bon appétit