

Spaghettis tapenade, thon et tomates séchées

Préparation 15 mn

Cuisson 1 h 10

Les ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis semi-complets ou complets (j'ai pris des classiques)

150 g de thon égoutté à l'huile d'olive

80 g de tapenade

15 tomates cerises

2 c à s de pâte d'anchois

1 gousse d'ail

1 piment oiseau

4 c à s de petites feuilles de basilic

4 c à s d'huile d'olive

Quelques filets d'anchois que j'ai rajoutés

Dans un plat à four mettre les tomates cerises coupées en 2 face coupée vers le haut et les badigeonner très légèrement d'huile d'olive. Les mettre à cuire 1 h dans le four préchauffé à 150°.

Dans une poêle antiadhésive mettre l'huile à chauffer et ajouter l'ail haché, le piment émiété, la pâte d'anchois et la tapenade. Faire chauffer et verser dans le saladier.

Lorsque les tomates sont cuites, faire cuire les spaghettis à l'eau bouillante salée un peu moins longtemps que le temps indiqué pour avoir une cuisson al dente. Les égoutter et les verser dans le saladier. Mélanger, ajouter le thon en l'émiettant, mélanger, parsemer les tomates et les feuilles de basilic. Ajouter quelques filets d'anchois coupés en 2 et déguster chaud, tiède ou froid.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>