

pâtes au thon, maïs et une sauce au cresson



Ingrédients

Cresson sac de 85g, grossièrement hachées

Arcs de pâtes 250g

200g de thon en saumure

326g de maïs doux peut

200g de crème fraîche baignoire

Cheddar 50g, râpé

poivre noir fraîchement moulu

Méthode

1. Cuire les pâtes suivant les arcs indications du sachet.
2. Égoutter le thon et le maïs doux et les mélanger dans un bol, en prenant soin de ne pas briser le thon trop.
3. Incorporer le cresson dans la crème fraîche avec la plupart des cheddars râpé et assaisonnez avec du poivre noir.
4. Lorsque les pâtes sont cuites, les égoutter et les remettre dans la casserole hors du feu. Incorporer la sauce au cresson immédiatement et mélangez bien assez pour permettre au fromage à fondre. Soigneusement ajouter le thon et le maïs doux et servir les pâtes dans des bols, saupoudrés de l'cheddar restant.