Pasta de **la Garrigue**

2 personnes | 5 min préparation | 10 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 80 g Émietté de Thon Saveurs de la Garrigue la belle-iloise
200 g de pâtes fraîches
20 tomates Cœur de pigeon (environ 200 g)
5 feuilles de basilic
1 filet d’huile d’olive
2 pincées de sel

Les étapes

1- Cuire les pâtes ''al denté'' dans l’eau salée
2- Couper les tomates en 2 dans le sens de la longueur
3- Dans une poêle, faire revenir les tomates à feu vif quelques minutes avec d’huile d’olive
4- Verser le thon sur le dessus lorsque c’est chaud
5- Ajouter 3 feuilles de basilic ciselées et les pâtes
6- Bien faire sauter le tout sur feu vif
7- Décorer avec une feuille de basilic fraîche
8- C'est prêt !