

Plat pour 4 personnes
Temps de préparation: env. 20 min
Valeur énergétique/personne: env. 2886 kJ / 618 kcal



SPAGHETTIS PIMENTÉS AU THON

1	piment rouge
150 g	de tomates cerises
50 g	d'olives vertes dénoyautées
40 g	de câpres
4	filets d'anchois
1	oignon
1 cs	d'huile d'olive
2 cs	de coulis de tomate
3 cs	d'Appenzeller Alpenbitter
¾ de dl	d'eau
500 g	de spaghettis
	eau salée, bouillante
1	boîte de thon (env. 155 g)
	sel, selon goût



Préparation

Couper le piment en deux, le vider de ses graines et le couper en lamelles. Couper les tomates en deux et découper les olives en rondelles. Egoutter les câpres et les anchois. Hacher finement les anchois et les oignons. Faire chauffer l'huile et faire revenir les oignons. Ajouter le piment, les tomates, les olives, les câpres, les anchois et le coulis de tomate, laisser cuire quelques instants.

Verser l'Appenzeller Alpenbitter et l'eau, porter à ébullition. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 5 minutes.

Cuire les spaghettis al dente dans l'eau bouillante. Les égoutter. Egoutter le thon, l'émietter à la fourchette et l'incorporer à la sauce, faire chauffer sans bouillir. Saler la sauce et la servir avec les spaghettis.