

# Coquillettes plein sud

## Ingrédients pour 4 personnes

200 g de coquillettes  
1/2 poivron rouge  
1/2 poivron vert  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
2 tomates  
150 g de thon à l'huile en conserve  
sel, poivre

# Retirez les graines des poivrons. Coupez ces derniers en fines lanières. Faites-les revenir dans l'huile d'olive à feu doux. Ajoutez les tomates coupées en rondelles, du sel et du poivre. Laissez cuire le tout une dizaine de minutes en remuant de temps en temps.

# Faites cuire les coquillettes 8 à 10 minutes à l'eau bouillante salée. Egouttez-les.

# Ajoutez à la purée de légumes le thon et son huile. Mélangez cette sauce aux coquillettes. Servez bien chaud.

Préparation: 15 mn    Cuisson: 20 mn

Le bon conseil: A ce plat ensoleillé, vous pouvez ajouter ail et basilic hachés.

Classification: pâtes/riz (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 18.08.2006

Enregistré par: démo