

## Penne au thon, aux anchois et sauce tomate



Je commence la semaine en vous proposant une recette spéciale étudiante, c'est à dire une recette simple, rapide et pas très chère ! Cette recette est vraiment très très bonne, elle fait un bon petit plat idéal pour les gens qui font attention à leur porte-monnaie !

### **Pour 4 personnes**

#### **Ingrédients:**

400g de penne

2 anchois au sel (pour ma part, mes anchois étaient à l'huile, donc j'ai mis un demi-pot et j'ai bien rincé mes anchois)

400g de coulis de tomates

200g de thon au naturel égoutté

2c. à soupe de basilic

Sel, poivre

1c. à soupe d'huile d'olive

#### **Préparation:**

Passez les filets d'anchois sous le robinet d'eau tiède et frottez-les bien entre vos doigts pour retirer l'excès de sel. Essuyez-les et coupez-les en petit morceaux.

Versez l'huile d'olive dans une sauteuse posée sur feu moyen les anchois et faites-les fondre doucement pendant 5min, puis versez le coulis de tomates et le thon émietté. Laissez mijoter la sauce pendant 10min.

Portez une casserole d'eau salée à ébullition et faites-y cuire les pâtes pendant une dizaine de minutes. Elles doivent être Al dente. Egouttez-les et mettez-les dans un plat à servir, versez dessus la sauce puis ajoutez le basilic, rectifiez l'assaisonnement et mélangez bien.

Servez sans attendre.