



Potée de cornettes au thon et aux petits pois

6

Temps total: 0:20
Préparation: 0:10
Cuisson: 0:10
Portion(s): 2
Difficulté: Facile

Ingrédients

Oignon

1 pièce(s), petit

0

Thon au naturel (conservé)

1 boîte(s) de conserve, égoutté

0

Origan

2 tige(s)

0

Huile d'olive

1 cc

1

Pâtes, sèches

100 g (cornettes)

10

Bouillon de légumes, liquide

350 ml (2 cc de poudre)

0

Tomates concassées, pelées (conserves)

400 g

0

Petits pois

100 g

0

Sel iodé

1 pincée(s)

0

Poivre

1 pincée(s)

0

Instructions

- 1** Peler et couper en dés l'oignon. Égoutter le thon. Laver, essorer et hacher l'origan.
- 2** Faire chauffer l'huile dans une casserole à feu moyen et y faire revenir l'oignon env. 2 minutes. Ajouter les cornettes. Déglacer avec le bouillon et les tomates concassées. Laisser mijoter le tout env. 5 minutes.
- 3** Ajouter le thon et les petits pois. Faire cuire le tout 6 à 7 minutes. Saler et poivrer. Affiner avec l'origan. Servir.