

Spaghettis à la niçoise



Les ingrédients pour 4 personnes :

350 g de spaghettis (300 g suffisent)
8 œufs de caille ou 4 de poule
3x185 g de thon à l'huile
50 g d'olives noires dénoyautées et coupées en 2
100 g de tomates séchées
4 filets d'anchois coupés en petits morceaux
1 c à c de zestes de citrons râpés
2 c à s de jus de citron
3 c à s de câpres
3 c à s de persil plat ciselé

Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée le temps indiqué sur le paquet. Pendant ce temps cuire les œufs durs dans une casserole d'eau bouillante (10 mn pour des œufs de poule ,4 mn pour des œufs de caille). Passer les œufs une fois durs sous l'eau froide pour les écaler, les couper en 2 ou en 4 suivant la taille.

Dans un saladier mélanger le thon, les olives, les tomates, les anchois, le jus et les zestes de citron, les câpres, 2 c à s de persil ciselé. Rincer les pâtes à l'eau froide, les égoutter et les mettre dans le saladier. Mélanger délicatement et répartir le tout dans les assiettes de service. Décorer avec les œufs, parsemer de persil ciselé et servir.

On peut déguster cette recette tout de suite ou la laisser refroidir, dans ce cas la déguster très fraîche, c'est idéal en fonction de la météo.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>