

# Tagliatelles à la **Luzienne**



2 personnes

10 min préparation

10 min cuisson

## Les ingrédients

**2 boîtes de 80 g** d'Émietté de Thon à la Luzienne la belle-iloise  
**140 g** de tagliatelles  
**20 g** de parmesan râpé  
**3 belles cuillères à soupe** de crème fraîche

## Les étapes

- 1- Cuire les pâtes à l'eau salée selon votre goût
- 2- Pendant la cuisson des pâtes, réchauffer doucement la crème fraîche et les émiettés de thon à la Luzienne avec leur huile dans une petite casserole
- 3- Servir dès que les pâtes sont cuites en les nappant de la sauce et en les saupoudrant de parmesan