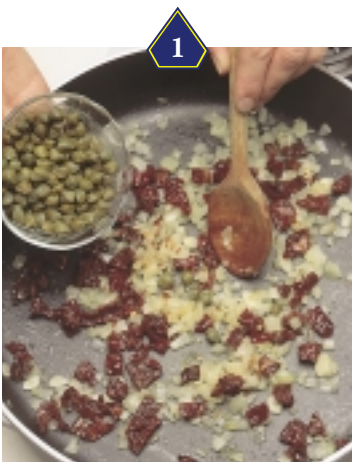


FARFALLE À LA SAUCE *au thon rouge*

4 à 6 portions

500 g	farfalle PASTENE	16 oz
45 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	3 c. à s.
4	gousses d'ail, tranchées	4
½	oignon, haché	½
125 ml	tomates séchées dans l'huile PASTENE, égouttées et hachées	½ tasse
125 ml	câpres marinées PASTENE, égouttées	½ tasse
2 ml	piment rouge séché, en flocons	¼ c. à thé
375 ml	bouillon de poulet	1½ tasse
1	boîte (796 ml/28 oz) de tomates broyées, toutes prêtes PASTENE ou de tomates en dés, avec épices PASTENE	1
60 ml	vinaigre balsamique PASTENE	4 c. à s.
20 ml	persil italien frais haché	1½ c. à s.
2	boîtes (198 g/6 oz chacune) de thon pâle à l'huile végétale PASTENE (tonno), égoutté	2
45 ml	basilic frais haché sel et poivre	3 c. à s.
	fromage parmesan italien PASTENE râpé	

- Faire cuire les farfalle dans de l'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Les égoutter et les garder au chaud.
- Entre-temps, dans une grande poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif. Y faire fondre l'ail et l'oignon. Ajouter les tomates séchées, les câpres et le piment en flocons. Incorporer le bouillon de poulet, les tomates, le vinaigre et le persil. Saler et poivrer au goût. Porter à ébullition, puis baisser le feu à doux et laisser mijoter pendant 10 minutes.
- Incorporer le thon, le basilic, et bien faire chauffer. Mélanger la sauce et les pâtes chaudes; servir aussitôt, avec du fromage parmesan.



1
Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif. Y faire fondre l'ail et l'oignon.



2
Ajouter les tomates séchées, les câpres et le piment en flocons. Incorporer le bouillon de poulet, les tomates, le vinaigre et le persil. Saler et poivrer.



3
Incorporer le thon, le basilic, et bien faire chauffer.