

## Gratin de pâtes au thon et aux olives



*inspiré d'une recette du magazine Good Food, "tuna arrabiatta pasta gratin"*

Pour 4 goinfres ou 6 personnes "normales"

2 csoupe huile olive

1 oignon

4 gousses d'ail

l'équivalent de 1 poivron rouge et 1 jaune sous forme de poivrons grillés surgelés (Picard)

1 petit piment rouge thaï

2 boîtes de pulpe de tomate de 400ml

1/4 feuille de laurier et 1 brindille de thym

2 boîtes de thon de 185g égoutté

1 poignée d'olives vertes et 1 de noires dénoyautées

250 g pâtes genre orechiete ou gros coudes ou petites conques

2 poignées de parmesan fraîchement râpé

sel, poivre

Sortir les poivrons et les laisser décongeler une dizaine de minutes ou les passer sous un filet d'eau tiède. Mettre une grande quantité d'eau salée à bouillir pour les pâtes et cuire selon les indications sur le paquet.

Chauffer l'huile dans une très grande sauteuse.

Peler l'oignon et l'émincer en fines demi-lunes. Faire fondre les oignons à feu moyen-doux environ 4 à 5 minutes en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, peler, dégermer et ciseler l'ail. Couper le piment en deux et ôter les graines puis le ciseler très finement. Ajouter ail et piment aux oignons et laisser fondre 1 minute.

Pendant ce temps, peler les poivrons et les couper en lanières. Les ajouter et mijoter 1 ou 2 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps. Ajouter les tomates, le thym, le laurier, mélanger et enfin ajouter les olives. Mijoter sans couvrir environ 10 minutes à feu tout doux en remuant de temps en temps. Eviter de rajouter de l'eau mais si ça attache il faudra en rajouter 1 ou 2 csoupe maximum.

Quand les pâtes sont cuites, les égoutter, réserver.

Préchauffer le grill du four.

Quand la sauce tomate est prête, goûter et rectifier l'assaisonnement.

Égoutter le thon puis l'émietter grossièrement dans la sauce, mélanger, ôter thym et laurier, ajouter les pâtes, mélanger. Verser dans un plat allant au four, saupoudrer de parmesan, enfourner juste pour griller un peu le dessus, genre 3 ou 4 minutes!