

CASSEROLE DE THON



Ingrédients

HUILE CANOLA	1 c. à thé	AIL HACHÉ HUILE	½ c. à thé
OIGNON JAUNE	1 un	POIVRE	1 c. à thé
POIVRON VERT	1 un	ROUX	
CÉLERI	2 branches	HUILE CANOLA	2 c. à soupe
EAU	2 tasses	FARINE T-USAGE	2 c. à soupe
CONCENTRÉ DE POULET	1 c. à soupe	PÂTES	
PURÉE D'ANETH	½ c. à thé	LINGUINE	260g
PURÉE D'ESTRAGON	½ c. à thé		
THON (CONSERVE DE 120G)	3 un		

Méthode

- **Faire cuire les pâtes**
- **Suer les légumes dans l'huile**
- **Ajouter l'eau, la base de poulet, le poivre et les purées d'aneth et d'estragon**
- **Porter à ébullition**
- **Épaissir avec le roux blond**
- **Ajouter le thon**
- **Laissez mijoter 10 minutes**
- **Verser sur les pâtes et servir**

