 **Orecchiette Sauce au Thon**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/03/orecchiette-sauce-au-thon-mars-2009-256-copie-copy.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**Préparation : 10 mn  -  Cuisson 20 mn

**- 500 g d'**[**Orecchiette**](https://recettes.de/orecchiette) **- 30 g de beurre  
- 1 gousse d'ail écrasée  
- 1 oignon finement haché  
- 425 g de** [**thon**](https://recettes.de/thon) **au naturel bien égoutté  
- 2 càs de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **- 250 g de crème liquide  
- 2 càs de persil plat haché  
- 1 càs de** [**câpres**](https://recettes.de/capre) **égouttées  
- sel & poivre du moulin  
- 1 pincée de poivre de Cayenne (facultatif)**

Chauffer le beurre dans une casserole et y faire revenir l'oignon et l'ail sans coloration, jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.  
Ajouter le thon grossièrement émietté, le jus de citron, la crème, la moitié du persil et les câpres.  
Rectifier l'assaisonnement en sel et ajouter un peu de poivre du moulin et le piment de Cayenne éventuellement.  
Laisser mijoter 5 minutes à feu doux et réserver au chaud.  
Cuire les [pâtes](https://recettes.de/pates) à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient "[**al dente**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".  
Égoutter les orecchiette, les remettre dans la marmite.  
Verser la sauce au thon sur les pâtes et bien mélanger.  
Parsemer du reste de persil et servir immédiatement.