

Spaghettis bolognaise version thon

Ingrédients :

- 200 g de spaghettis
- 3 tomates
- 1 Oignon
- 2 carottes
- Une boîte de tomates pelées
- Une boîte de thon
- Fromage rapé
- Un peu de beurre



Préparation :

- 1/ Émonder et couper les tomates en dés. Hacher l'oignon. Peler les carottes et les hacher finement.
- 2/ Faites revenir l'oignon dans une cuillère d'huile d'olive.
- 3/ Quand ils sont dorés, ajoutez la purée de tomates, les tomates et les carottes. Laissez cuire une demi-heure.
- 4/ Mixer le tout avec une noix de beurre. Ajouter sel et poivre.
- 5/ Émiettez le thon et incorporez-le à la sauce.
- 6/ Cuisson des pâtes *al dente*.
- 7/ Ajouter quelques feuilles de marjolaine à la sauce.
- 8/ Terminer avec un petit peu de fromage râpé

Bon appétit !



Alexandre Dionisio

est le chef de la Villa in the Sky situé sur le toit de l'IT Tower, Avenue Louise. Alexandre définit son style de cuisine comme classique avec quelques influences liées à ses origines espagnoles. Il aime travailler des produits simples pour les magnifier et développer sa créativité.

Kid Noize

est un DJ, compositeur electropop et auteur de bande dessinée belge originaire de Bruxelles, et vivant à Charleroi. Après le groupe Joshua, le jury de The Voice et un passage à Tomorrowland, il est co-scénariste d'une bande dessinée dessinée par Otocto : *Kid Noize, l'homme à la tête de singe*.