**Pâtes alla puttanesca**

20 portions

**Ingrédients**

* 1 boîte de filets d’Anchois
* 650g d’échalotes française émincé
* 8 gousses d’ailes (au presse ail)
* 220g de câpres
* 500g d’olives
* 200g de piments bananes
* 369 ml de pâte de tomates (1 canne biatche)
* 2084g de tomates broyé (1 grosse canne)
* Persil frais (pour présentation)
* 70g Persil en sec
* 30g de paprika (pas fumé important)
* 1 tasse d’huile d’olive
* 4 cannes de thon (voire la quantité)

**Instruction :**

1. Faire chauffer un chaudron à feu moyen faible avec un quart de tasse de l’huile des anchois, pour faire fondre les échalotes françaises. Pendant ce temps faire égoutter les anchois.
2. Lorsque les échalotes sont fondu monter les feu à moyen fort et ajouter les anchois, olives, câpres, piment banane. Laisser cuire 3 minutes.
3. Ajouter la pâte de tomates, bien mélanger, puis ajouter les tomates broyées et le reste des ingrédient et laisser cuire 10 minutes en remuant.

**Montage :**

Mettre 180g de pâtes, 240g de sauce

**Décoration :**

Persil frais.