

LES VÉRITABLES PÂTES FRAÎCHES

Ingrédients

Pour 4 personnes

Préparation: 1h - Cuisson: 10mn

300g de farine de blé tendre T00

3 œufs frais

1 cuillère à soupe d'huile d'olives

Une pincée de sel



Tamiser la farine dans un grand récipient.

Faire une fontaine assez large et y mettre au centre les œufs et une pincée de sel.

Mélanger les ingrédients à la fourchette puis travailler énergiquement la pâte pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'elle soit compacte, lisse et élastique (ajouter de l'eau si c'est sec ou de la farine si c'est trop collant). En faire ensuite une boule, l'envelopper dans un film transparent et laisser reposer 1h heure au frigo.

Partager la boule en 3 pâtons environ.

Installer le laminoire. Fariner les rouleaux. Faire passer chaque morceau de pâte une 1ère fois entre les rouleaux écartés au maximum, puis une 2ème fois les rouleaux plus serrés, etc. 5 à 6 fois en tout pour obtenir une bande de pâte de fine épaisseur. Si nécessaire remettre de la farine sur la pâte pour que cela ne colle pas. Bien la plier en deux avant un nouveau passage dans la machine.



Laisser reposer 1/2 heure les bandes de pâte ainsi obtenues, idéalement disposées sur un séchoir à pâtes.

Les repasser alors à la machine avec le rouleau approprié de façon à obtenir des tagliatelles de la largeur désirée.

Les étendre au fur et à mesure sur un torchon légèrement fariné. Les recouvrir d'un autre torchon lui aussi légèrement fariné et les laisser reposer jusqu'au moment de les cuire.

La pâte se conserve un jour au frigo ou un mois au congélateur (bien emballée dans du cellophane).

Faire cuire dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 3 (cuisson al dente) à 5mn.

Accommoder avec la sauce de ton choix!

Astuce

Pour colorer tes pâtes, tu peux rajouter au choix dans ta base: du piment d'espelette, de la tomate, des épinards, de la betterave, de l'encre de sèche, du curcuma, ou des herbes fraîches comme le basilic.

