

LES PÂTES FRAICHES ZD

Cette recette vous est proposée par Sébastien



Afin d'économiser le papier, vous pouvez scanner et enregistrer ce document à l'aide de votre téléphone

INGRÉDIENTS

Pour chaque personne:

- 100 g de farine T 55 (ou 80 g de T55 + 20 de T110)
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 demie cuillère à café de sel

PRÉPARATION

Verser la farine dans une assiette creuse.

Former un puit.

Casser l'oeuf et le déposer dans le puit.

Ajouter le sel, puis l'huile.

Mélanger dans le puit puis agglomérer progressivement toute la farine jusqu'à obtention d'une boule de pâte souple et non collante. Si la pâte est trop collante, ajouter un peu de farine. Si elle s'effrite, ajouter un peu d'eau.

Fariner un plan de travail. Etaler la pâte le plus finement possible au rouleau à pâtisserie ou au laminoir à pâtes.

Couper en lanières de moins de 5 mm de large si possible (les pâtes vont doubler de volume après cuisson).

Fariner les pâtes légèrement afin qu'elles ne collent pas entre elles.

Faire cuire 3 à 5 minutes dans de l'eau bouillante salée et accompagner d'une sauce de votre choix.

Cette recette est très facile à faire avec les enfants... le plus long ce sera de faire le ménage derrière eux à cause de la farine!