

Confectionner ses pâtes fraîches

Matériel



Ingrédients

- 500 g de farine double
- 4 œufs
- ¼ de cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe d'eau
- Un peu de semoule de blé dur

Recette

1. Pétrir le tout pour en faire un mélange bien homogène.
2. Laisser reposer au frigo pendant 1h.
3. Après, rouler la pâte en forme de boudin.
4. Couper 5 tronçons de ce boudin et laminer.
5. Fariner les feuilles de pâtes, ainsi faites, avec la semoule de blé dur avant de les passer dans la machine pour les former en spaghettis ou en linguines.
6. Les pâtes peuvent être cuites directement ou séchées dans une boîte en carton (les boîtes à chaussures fonctionnent très bien).

Bonne dégustation...

Note :

Envie d'en découvrir plus ?

Retrouvez nos autres recettes et conseils sur olivert.be/conference/recettes

