

Pâtes fraîches

pour 3-4 personnes

- 300g de farine
- 300g de semoule de blé fine
- 6 œufs
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 25g de sel.



■ Populaires, classiques, et plébiscitées par tous.

Servir: Avec une sauce de votre choix.

Variation : Remplacez la farine blanche par de la farine complète.

■ Travaillez l'ensemble des ingrédients au robot, pendant 15 minutes.

■ Laissez reposer la pâte pendant 1 heure, protégée par un linge.

■ Divisez la pâte en plusieurs pâtons, et travaillez les en les farinant, au lamineur si vous en possédez un, ou au rouleau à pâtisserie, et découpez les en fonction de la forme souhaitée.

■ Laissez sécher les pâtes sur un torchon.

■ Faites les cuire pendant 3 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Conseils

Consommez vos pâtes le plus rapidement possible après les avoir faites. Bon courage si vous ne possédez pas de lamineur.