



Pâtes

Pâtes fraîches aux oeufs



45 min **15 min** **0** **30 min** **193**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des pâtes fraîches

- 1 Verser la farine sur le plan de travail.
- 2 Creuser un puits et casser les oeufs.
- 3 Ajouter le sel et l'huile d'olive.
- 4 Battre légèrement les œufs à l'aide d'une fourchette, rabattre petit à petit la farine vers l'intérieur.
- 5 Poursuivre à la main lorsque la pâte commence à être épaisse. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.
- 6 Pétrir pendant 10 min et former une boule.
- 7 La pâte est prête lorsqu'elle devient lisse, élastique et non collante.
- 8 Poser la boule de pâte dans un saladier, couvrir avec un torchon et laisser reposer pendant 30 min.
- 9 Si la pâte est trop sèche, ajouter un peu d'eau.

Ingrédients pour les pâtes fraîches aux oeufs

170 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
0.25 c. à café **Sel**
1 c. à café **Huile d'olive**
1 Eau

Ingrédients pour le façonnage

1 Farine

Étape 2

Façonnage des pâtes fraîches

- 1 Couper la boule en deux à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Passer les deux pâtons de pâte au laminoir jusqu'à obtention d'une pâte très fine. Bien fariner la pâte entre

deux passages.

- 3** Tailler des bandes d'environ 20 cm de long à l'aide d'un couteau d'office.
- 4** Passer les bandes dans le laminoir équipé de l'accessoire voulu : spaghetti, tagliatelles, etc.
- 5** Disposer les pâtes sur une planche à découper bien farinée. Les pâtes sont prêtes à cuire.
- 6** Pour éviter que les pâtes collent entre elles, bien fariner le plan de travail et la planche à découper. Pour éviter qu'elles ne sèchent, les couvrir d'un torchon.
- 7** Pour la cuisson, plonger les pâtes dans une eau bouillante salée pendant 2 à 3 minutes.