



*Pâtes*

# Pâtes fraîches sans machine à pâte



<b>1h40</b>	<b>40 min</b>	<b>0</b>	<b>1h</b>	<b>221</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les pâtes fraîches

200 g **Farine**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
0.25 c. à café **Sel**  
5 cl **Eau**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**

## Ingrédients pour le façonnage des pâtes fraîches

1 **Farine**

## Étape 1

### Préparation des pâtes fraîches

- 1 Verser la farine, l'oeuf, le sel et l'huile d'olive dans le bol d'un robot équipé d'un crochet pétrisseur.
- 2 Faire tourner jusqu'à ce que la pâte devienne homogène. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.
- 3 Pétrir pendant environ 6 min. La pâte doit devenir lisse et élastique.
- 4 Former une boule et la couvrir de film alimentaire. Entreposer au frais pendant au moins 1 h.

## Étape 2

### Façonnage des pâtes fraîches

- 1 Détailler la pâte en quatre pâtons à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Bien fariner le plan de travail et le rouleau à pâtisserie.
- 3 Etaler la pâte très finement en farinant régulièrement le plan de travail.
- 4 Détailler des bandes de pâtes à l'aide d'une roulette et les disposer sur une planche à découper elle aussi farinée.
- 5 Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients.

6 Les pâtes sont prêtes à cuire.

7 Pour la cuisson, plonger les pâtes dans une eau bouillante salée pendant 2 à 3 minutes.