

# Pâtes fraîches maison

## Pour 4 personnes

- 400 gr. de farine
- 1 cs d'huile
- 4 œufs
- 1 cc de sel
- poivre
- eau

## Recette

- Tamiser les farines dans un grand récipient. Faire une fontaine assez large et y mettre au centre les œufs, l'huile et le sel, poivre
- Mélanger les ingrédients à la fourchette puis travailler énergiquement à la machine la pâte pendant une dizaine de minutes. Le mélange doit rester assez sec mais pas trop. Ajouter au fur et à mesure un minimum d'eau
- En faire ensuite une boule, l'envelopper dans un film transparent et laisser reposer 1/2 heure
- Diviser ensuite la pâte en 3 ou 4 parts et la passer à la machine en commençant par l'épaisseur la plus importante pour finir par la plus fine. Laisser reposer 1/2 heure les bandes de pâte ainsi obtenues.
- Les repasser alors à la machine avec le rouleau approprié de façon à obtenir des tagliatelles de la largeur désirée
- Les étendre au fur et à mesure sur un plateau légèrement fariné. Les recouvrir d'un autre torchon lui aussi légèrement fariné et les laisser reposer jusqu'au moment de les cuire dans une grande quantité d'eau salée
- Cuisson : les mettre dans beaucoup d'eau bouillante salée et laisser cuire 2 à 3 minutes, goûter et si ok, les passer rapidement sous l'eau froide pour arrêter la cuisson.
- Passer les pâtes au beurre ou à l'huile

## Mise en plat

- Sauce aux herbes, al pesto, etc.
- Sauce bolognaise
- Juste au beurre, sel, poivre
- Etc.

Bon appétit, MD, déc. 2009

