



Pâtes fraîches

- 200 grammes de farine
- 2 œufs battus
- 1 c. à soupe d'eau tiède

1. Déposer la farine dans un bol
2. Ajouter les œufs battus au centre
3. Mélanger avec les doigts
4. Ajouter l'eau tiède



Soupoudrer la surface de travail de farine. Pétrir la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle soit soyeuse et homogène.

Couvrir la pâte d'une pellicule plastique et laisser reposer sur le comptoir 30 minutes.

Abaisser la pâte au laminoir en commençant au niveau le plus épais. Il est important de passer la pâte deux fois à chaque niveau d'épaisseur du laminoir. Si la pâte colle, soupoudrer de farine.

Couper les pâtes tel que désirer et cuire 3 minutes dans l'eau bouillante et salé.