

Fare la pasta fresca !

Faire des pâtes fraîches !

Ingrédients

- 600 gr de farine
- 6 œufs frais
- une pincée de sel



Ustensiles

- un saladier
- la machine à pâtes
- un plateau pour étaler les pâtes
- un couteau
- de l'huile de coude !



Les étapes

Mélanger

Dans le saladier, mélanger la farine, le sel et les œufs.

Lorsque la pâte est amalgamée, la travailler sur la table ou le plan de travail.

Pétrir

La pâte doit être pétrie longuement jusqu'à devenir lisse et uniforme (au moins 15 à 20 minutes).

Laisser reposer 30 minutes.

Laminer

Découper un morceau de pâte et le passer dans le laminoir ; la machine doit être réglée sur la plus grande épaisseur (en général 0 ou 1 selon les machines)

Replier la pâte en deux et la repasser dans le laminoir. Répéter l'opération plusieurs fois jusqu'à obtenir une bande bien lisse et de largeur égale sur toute la longueur. Etaler cette bande sur la table farinée.

Répéter l'opération avec le reste de la pâte ; inutile de faire des gros morceaux !

Régler ensuite la machine sur une épaisseur plus faible : diminuer le réglage de 2 ou 3 crans.

Repasser une seule fois chacune des bandes réalisées précédemment. Les bandes deviennent beaucoup plus fines et s'allongent. Découper les bandes trop longues (au-delà de 40 à 50 cm).

Répéter l'opération en modifiant l'écartement du laminoir progressivement, jusqu'à obtenir des bandes de l'épaisseur souhaitée.

Pour les machines graduées de 0 à 9, on peut régler sur 7 pour les plaques à lasagne, sur 5 ou 6 pour les tagliatelles et les spaghetti et 6 pour les ravioli. Mais, c'est aussi une question de goût personnel !

Découper

Repasser les bandes de pâtes entre les rouleaux correspondant aux pâtes désirées ; en général les machines proposent Tagliatelle ou Fettucine et Spaghetti.

Avec la main, accompagner les pâtes à la sortie de la machine et les déposer délicatement sur un plateau fariné ou sur un séchoir à pâtes.

Les pâtes peuvent être conservées dans un endroit frais et sec jusqu'au lendemain.

Bon appétit !

