

Recette des pâtes

Préparation de la pâte (dose pour 6 personnes)

Ingrédients

- 500 gr de farine de blé tendre (ou bien 250 gr de farine de blé tendre et 250 gr de blé dur)
- 5 œufs ou bien 1 verre d'eau
- Ne pas ajouter de sel !

Verser la farine dans un récipient et casser les œufs au centre.

Mélanger avec une fourchette jusqu'à obtention d'un amalgame parfait.

Travailler ensuite la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

Si la pâte est trop sèche, ajouter un peu d'eau.

Si la pâte est trop molle, ajouter de la farine.

Une très bonne pâte ne doit jamais coller aux doigts.

Placer la pâte sur une table légèrement farinée.

La découper en petits morceaux.

Préparation de l'abaisse

Placer le régulateur de la machine sur 1 (rouleaux écartés au maximum).

Faire passer un morceau de pâte entre les rouleaux en tournant la manivelle.

Répéter l'opération 5 à 6 fois, en doublant (repliant) l'abaisse après chaque passage et en ajoutant de la farine au milieu si nécessaire.

Quand l'abaisse a pris une forme rectangulaire, ne plus la replier.

Régler le sélecteur d'écartement sur 2.

Passer la pâte une seule fois à travers les rouleaux.

Puis une nouvelle fois avec un réglage sur 3. Etc... jusqu'à obtention de l'épaisseur désirée.

Épaisseur minimale : 0,2 mm au n° 9).

Préparation des pâtes

A l'aide d'un couteau, couper l'abaisse en morceaux de 25 cm de longueur environ.

Placer la manivelle dans le trou qui correspond aux pâtes désirées (spaghetti ou tagliatelle).

Passer l'abaisse entre les rouleaux en faisant tourner la manivelle.

Placer les pâtes sur un torchon ou sur le séchoir à pâtes.

Les laisser sécher au moins une heure.

Les pâtes se conservent 1 à 2 semaines si elles sont conservées dans un endroit frais et sec.

Cuisson

Amener à ébullition une bonne quantité d'eau salée (environ 4 l d'eau pour 500 gr de pâtes).

Verser les pâtes.

Les pâtes fraîches cuisent rapidement, 2 à 5 minutes en fonction de l'épaisseur.

Mélanger délicatement.

Egouter.

Et déguster avec l'accompagnement de son choix !

Bon appétit !