

FABRIQUER SES PÂTES SOI-MÊME !!

(d'après les recettes de Marmiton et Rustica)

Ingrédients :

Pour chaque personne, compter 1 œuf, 100g de farine T45 (T55 si vous n'avez pas de T45) et une pincée de sel.

Donc : si vous êtes 3 à manger, il vous faut 3 œufs, 300g de farine et 3 pincées de sel. Trop facile !

Préparation de la pâte (une heure)

1. Mélanger la farine, le sel dans un saladier. Creuser un puits. Y casser les œufs.
2. Commencer à mélanger à la spatule en bois en ramenant au fur et à mesure la farine au centre jusqu'à ce qu'elle soit tout amalgamée.
3. Déposer alors la pâte sur un plan de travail fariné et pétrir. Au bout de 5 à 10 minutes, vous allez obtenir une belle boule de pâte bien lisse.
4. Laisser reposer la boule de pâte sous un linge humide 45 minutes (le temps de faire un peu de sport!!).

Préparation et séchage des pâtes (1 heure 15)

1. Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie (si vous n'en avez pas, vous pouvez utiliser une bouteille en verre) sur le plan de travail légèrement fariné, sur une épaisseur de 1 mm maximum (c'est vraiment très fin). Au besoin procéder en plusieurs fois.
2. Découper votre « feuille » étalée finement selon la forme de pâte que vous désirez. Pour des tagliatelles, enrouler la pâte sur elle-même puis découper de fines lamelles. Pour des pâtes moins longues, faire des bandes de 5 cm de largeur, les poser les unes sur les autres puis découper de fines lamelles.
3. Dérouler les pâtes (lanières, ...). Les poudrer de farine pour les empêcher de coller.
4. Éparpiller les pâtes sur un torchon, puis les laisser à l'air libre 1 heure (le temps de faire beaucoup de sport!!) : la pâte doit rester souple.

Cuisson des pâtes (15 minutes tout compris)

1. Porter un grand faitout d'eau salée à ébullition (1 l par 100 g de pâtes).
2. Y jeter les pâtes.
3. Mélanger aussitôt à la spatule. Laisser cuire jusqu'à ce que les pâtes remontent à la surface. Le mieux est quand même de goûter avant d'arrêter la cuisson.
4. Égoutter dans une passoire.

MANGER !! Vous l'aurez bien mérité après tout ce sport.