## PÂTES FRAÎCHES MAISON [ inspiré de La cuisine du monde, Larousse ]

Des pâtes, oui... Mais faites maison ! Une recette qui demande peu d'ingrédients, et peu de matériel : juste de la place pour le séchage.



PARTS PRÉPARATION





REPOS



#### Matériel:

Saladier, rouleau à pâtisserie, torchon, couteau, séchoir à pâtes (facultatif), casserole, plaque de cuisson.



#### LES INGRÉDIENTS

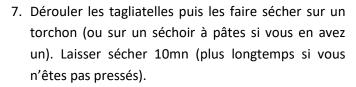
600g de farine blanche (T45 à T55) 6 œufs 1 c à café d'huile 1 pincée de sel Eau

### LES ÉTAPES

- Mélanger la farine et le sel dans un grand saladier.
  Faire un puit au centre. Casser les œufs dans le puit.
  Verser l'huile et 1 cuillère à soupe d'eau tiède.
- 2. Travailler la pâte à la main du bout des doigts, puis insister progressivement jusqu'à obtenir une pâte élastique (si vous préférez, vous pouvez pétrir directement sur un plan de travail).
- 3. Former une boule, la déposer dans un saladier et recouvrir d'un torchon. Laisser reposer une heure.
- 4. Mettre la boule de pâte sur un plan de travail fariné. La couper en 4 et aplatir chaque morceau avec un rouleau. Laisser reposer environ 20mn, pour que la pâte sèche un peu.
- 5. Pour faire des tagliatelles, poudrer légèrement le



- dessus de la pâte avec de la farine. Enrouler la pâte sur elle-même avec précaution pour pas quelle ne soit trop serrée.
- 6. Couper le rouleau tous les 5 mm environ. 🕛



- 8. Pour la cuisson : porter à ébullition un grand volume d'eau salée et y faire cuire les pâtes quelques instants (environ 3 à 5 minutes ; selon l'épaisseur des pâtes).
- 9. Servir bien chaud avec la sauce de votre choix.











# PÂTES FRAICHES AU PESTO [ Crédit photo La cuisine du monde, Larousse ]

### LES ÉTAPES EN IMAGES



















### SAUCE AU PESTO [ inspiré de La cuisine du monde, Larousse ]

Le pesto existe en plein de variantes : vous pouvez remplacer les pignons de pin par des noix, des noisettes ou des graines de tournesol.

Et si vous n'avez pas de basilic, essayez avec du persil, de la coriandre ou des feuilles de céleri branche!



**PARTS** 

**PRÉPARATION** 

**CUISSON** 







Matériel:

Mixeur, fourchette, pilon (facultatif), bol.



### LES INGRÉDIENTS

50g de basilic frais 2 gousses d'ail 30g de pignons de pin 3 c à soupe de parmesan râpé 4 à 6 c à soupe d'huile d'olive Sel, poivre

### LES ÉTAPES



(h) Étapes:[2] & [3]

- 1. Laver et effeuiller le basilic.
- 2. Peler l'ail.



3. Mettre le basilic, l'ail et les pignons de pin dans le bol du mixeur. Mixer jusqu'à la réduction en pâte.



- 4. Mettre la préparation dans un bol et y incorporer le parmesan. Mélanger bien en écrasant à la fourchette ou au pilon.
- 5. Verser l'huile en filet en tournant énergiquement jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse et onctueuse.
- 6. C'est prêt!









