

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.

 Accompagné d'un adulte

PARTS

6

PRÉPARATION

15'

REPOS

1h30

CUISSON

5'

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

 Étapes : [6] & [8]

- 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.
- 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).
- Former une boule, la déposer dans un saladier et recouvrir d'un torchon. Laisser reposer une heure.
- 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.
- 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.
- Couper le rouleau tous les 5 mm environ. 
- Dérouler les tagliatelles puis les faire sécher sur un torchon (ou sur un séchoir à pâtes si vous en avez un). Laisser sécher 10mn (plus longtemps si vous n'êtes pas pressés).
- 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). 
- Servir bien chaud avec la sauce de votre choix.



VERS UNE ALIMENTATION
#DURABLE #SAVOUREUSE #ACCESSIBLE #CONVIVIALE

Papille
par Les Sens du Goût



ars
Agence Régionale de Santé
Hauts-de-France



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 !



Accompagné d'un adulte

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



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 !



VERS UNE ALIMENTATION
#DURABLE #SAVOUREUSE #ACCESSIBLE #CONVIVIALE

Papille
par Les Sens du Goût



ars
Agence Régionale de Santé
Hauts-de-France

