

## Recette traditionnelle de pâtes fraîches sans œufs.

• **Temps de préparation :** 15 mn + 30 mn de repos.

**Portions :** 3 pers.

### Les ingrédients :

- **150 g de farine de blé dur**
- **150 g de farine blanche de type 55**
- Ou 100% de farine de blé dur fine soit 300 g.
- **½ càC de sel. (facultatif, si vous salez l'eau lors de la cuisson de vos pâtes)**
- **15 cl d'eau tiède, soit 120 à 150 g.**



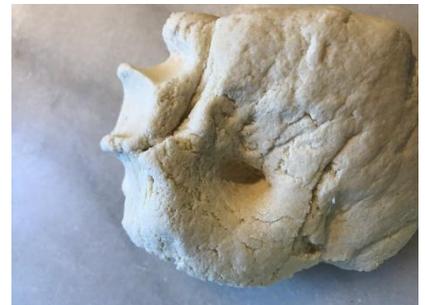
### - Étape 1 :

#### Réalisation de la pâte

Sur votre plan de travail ou dans un grand saladier, commencez par verser les farines et faites un puits, ajouter le sel.



Ensuite, mélangez et incorporez au fur et à mesure l'eau tiède avec une fourchette. Lorsque le mélange commence à devenir compact et pâteux, attrapez la pâte avec vos mains et commencez à la malaxer doucement.



Durant cette étape, saupoudrer régulièrement votre plan de travail afin que votre pâte ne colle à celui-ci et commencez à pétrir votre pâte en la malaxant pendant une bonne dizaine de minutes. La pâte doit devenir élastique et lisse. Le plus simple pour savoir si votre pâte est suffisamment pétrie, c'est d'enfoncer votre doigt dans la boule de pâte. Si cela fait un trou, continuez à pétrir, si le trou se rebouche tout seul, c'est que c'est bon ;)

### - Étape 2 : Laissez reposer votre pâte à "pasta"

Maintenant que votre pâte est bien pétrie, enveloppez-la dans un sac ou dans un film plastique étirable et **placez-la 30 mn au réfrigérateur.**

- **Étape 3 :** Farinez légèrement votre plan de travail, puis étalez votre pâte à l'aide du rouleau jusqu'à ce que votre pâte est atteint 7 à 5 mm d'épaisseur.



- **Étape 4 :** Parer, rouler et couper pour former les tagliatelles

**Maintenant que vous avez atteint l'épaisseur désirée**, parer les côtés pour avoir de belles lignes droites et farinez les 2 faces. Ensuite, **roulez-la doucement sur elle-même** de façon à avoir un boudin.

**Avec un couteau découper** vos tagliatelles / nouilles selon la largeur voulue.



**Déroulez les petites bandes de tagliatelles / nouilles ainsi obtenues** et placez-les en forme de nid ou sur un étendage à pâte.



- **Étape 5 :** Cuisson

La règle d'or pour la cuisson des pâtes fraîches: 1000 / 100 / 10: (1l d'eau, 100 g de pâte et 10 g de sel).

Il faut que l'eau bouille à gros bouillons, lorsqu'on plonge les pâtes. Une fois les pâtes immergées, réduire le feu au point d'ébullition et laisser bouillir, afin qu'elles soient juste cuites : "al dente". Remuer de temps en temps. Pour la durée de cuisson, le mieux est de goûter, car le temps de cuisson va dépendre du temps de séchage et de l'épaisseur des pâtes. En théorie, il sera environ de 2 à 4 mn. Bien les égoutter et servir promptement.

**Nota:** Si les pâtes cuisent trop longtemps, elles ramollissent et collent. Les rafraîchir alors à l'eau froide puis les réchauffer au beurre ou l'huile d'olive.