

Pâte à Pâtes Fraîches

Ingrédients pour 600 grammes de pâtes

- 350 grammes de farine
- 260 grammes de jaunes d'œufs
(environ 13 œufs)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 4 grammes de sel



Préparation

Mettez la farine dans un cul-de-poule ou le bol d'un batteur

Ajoutez le reste des ingrédients puis pétrissez plusieurs minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et souple

Au besoin ajoutez un peu de farine ou d'eau

Laissez reposer 30 minutes à température ambiante

Etalez la pâte à l'aide d'un laminoir

Puis taillez-la selon la recette choisie

- En tagliatelles, en carrés de ravioles, en spaghettis

Recette extraite du livre
« Cuisinez bien accompagné »
avec ma méthode Mentor
de Philippe ETCHEBEST
Chez Albin Michel

