

Pâtes fraîches

Ingrédients :pour 3 gros mangeurs :

- 100 g farine
- 100g semoule fine
- 2 oeufs

J'ai une machine à pâtes Mercado. Les indications sont donc pour cette machine.

- Mélanger les ingrédients dans un cul de poule à la main.
- Si la pâte est trop sèche, ajouter un peu d'eau, si la pâte est trop collante, ajouter un peu de farine.
- Aplatir la boule obtenue, envelopper d'une film plastique et mettre au frais au moins 1 heure.
- Sortir la pâte 15 minutes avant de la travailler.
- Prélever une partie de la pâte et la passer au laminoir, position 0. La replier une fois sur elle-même et la repasser au laminoir position 0. Recommencer au moins 4 fois.
- Puis, passer la pâte au laminoir sans la replier en incrémentant les positions.
- Pour des spaghettis, s'arrêter à la position 6, et pour des tagliatelles, à la position 7.

Pour agrémenter vos pâtes, vous pouvez ajouter des épices (paprika fumé, curcuma...), des graines (pavot, sésame...) ou des herbes (persil, basilic...).