Pâtes maison

Recette de Flore

Réalisation : environ une heure

Pour des pâtes plus *al dente*, vous pouvez remplacer une partie de la farine par de la semoule de blé fine. Vous pouvez également remplacer une partie de la farine (20-30%) par une autre farine de votre choix pour donner un goût différent (châtaigne, quinoa, sarrasin...).
Utilisez de préférence des oeufs bien frais.
Si vous souhaitez faire des raviolis, vous pouvez les garnir de restes de légumes que vous avez au frigo légèrement mixés avec un peu de crème et de parmesan par exemple, ou par une farce aux champignons, aux épinards... Les possibilités sont infinies, comme pour les sauces !

Ingrédients

Pour 2-3 personnes

- 200 g de farine
- 2 oeufs
- 1 CC d'huile d'olive
- 1-2 pincées de sel

Où trouver...

... de la farine ?

Au *Bocal Local*

... de l'huile d'olive ?

A *l'Epicerie du Marché*, au *Bocal Local*, à *Nature en Vrac*, à *Fine & More*, au *NID*

Préparation

1. Mettre la farine dans un grand récipient et ajouter les oeufs battus, l'huile d'olive et le sel
2. Mélanger à la main pour obtenir une pâte bien homogène - si la pâte est trop sèche, ajouter un peu d'eau
3. Former une boule, couvrir et laisser reposer minimum 30 minutes à température ambiante
4. Découper la pâte en 3 ou 4 parties égales, fariner le plan de travail et abaisser la pâte avec un rouleau ou une machine à pâtes, à l'épaisseur souhaitée (pour des raviolis, étaler la pâte un peu plus finement que pour des tagliatelles par exemple)
5. Découper de longues bandes pour faire des tagliatelles, des carrés ou cercles pour des raviolis...
6. Garnir de farce si vous faites des raviolis ; coller les deux couches de pâte avec un peu d'eau (tremper votre doigt dans l'eau et légèrement mouiller les bords du ravioli) et bien appuyer pour fermer
7. Une fois les pâtes façonnées, déposer-les sur un torchon propre pour éviter qu'elles ne collent
8. Recouvrir d'un autre torchon et laisser reposer ainsi jusqu'au moment de les cuire
9. Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée, entre 3 et 5 minutes suivant l'épaisseur - en général, les pâtes remontent à la surface quand elles sont cuites