

PATES AUX OEUFS

Recette Italienne



Préparation : 10 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** 5 min - **Matériel :** Laminoin

Ingrédients : 6 persone

- 400 g de farine type 45 ou de blé dur (00) - 4 oeufs - sel - Huile d'olive vierge extra - (si nécessaire)

1. Dans la cuve, mettez la farine, les oeufs et une pincée de sel. Lancez le programme PAIN/BRIOCHE.
2. Au bout d'1 minute le programme s'arrête, rabattez la pâte au centre puis relancez le programme. Il faut obtenir une pâte élastique mais non collante, si elle est collante ajoutez un peu de farine, si elle est trop sèche ajoutez un peu d'eau ou une cuillère à soupe d'huile d'olive.
3. Faites reposer la boule enveloppée dans un film alimentaire pendant 30 minutes.
4. Divisez la pâte en 3 ou 4 parts et passez les dans un laminoin jusqu'à obtenir l'épaisseur et la forme désirées. Si vous ne disposez pas de laminoin, travaillez la pâte au rouleau pour l'étaler finement, en la repliant sur elle-même plusieurs fois. Lorsqu'elle est bien fine, mettez-la sur une planche à découper farinée et découpez des lasagnes, tagliatelles… Déposez les pâtes sur un séchoir ou un torchon légèrement fariné, laissez reposer jusqu'au moment de la cuisson. Les pâtes fraîches cuisent plus rapidement que les pâtes sèches.

Cook Expert ■

