

PATES FRAICHES SANS OEUF

Recette Australienne



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

Ingrédients : 6 personnes

- 250 g de farine - 250 g de farine de semoule de blé dur - 250 g d'eau - 1 pincée de sel - 1 c.s. d'huile d'olive

1. Mettez les deux farines, l'eau et le sel dans la cuve. Lancez le programme PÂTE / GÂTEAU. Si nécessaire, rabattez à l'aide de la spatule.
2. Vérifiez la consistance de la pâte: elle doit former une boule compacte mais élastique. Si elle est trop collante, ajoutez un peu de farine; si elle est trop sèche, ajoutez 1 c.s. d'huile d'olive.
3. Emballez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de la passer dans la machine à pâtes. Si vous n'avez pas de machine, abaissez-la au rouleau (la pâte doit être quasiment transparente) avant de la couper en lamelles.
4. Faites cuire les pâtes 3 à 4 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Egouttez et servez avec la sauce de votre choix.

Cook Expert ■