

Farfalle maison |

Recette pour 4 personnes

Description

Les saveurs de l'Italie réunies dans la même assiette.

L'astuce du chef

Il est important de laisser la pâte reposer avant de la passer au laminoir.

Ingrédients

Pâte

- 210 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 30 Ml Huile d'olive
- 5 Gr Sel

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**

Pâtes

Pour la fabrication des pâtes, placez tous les ingrédients dans un robot culinaire et commencez à amalgamer le tout ensemble. Terminez de mélanger à la main, enveloppez la pâte d'un film alimentaire et laissez reposer 30 minutes.

Fettuccine

À l'aide d'un laminoir, étalez votre pâte finement et gardez-la un peu farinée pour éviter qu'elle ne colle. Avec une roulette dentelée, découpez de chaque côté du rectangle (bords long) afin de donner un effet bague que l'on retrouve sur les farfalles.

Coupez de la même manière la pâte en deux avec la roulette, toujours dans la longueur.

Avec un couteau, réalisez des rectangles de 3,5cm. Au final vous devriez obtenir des rectangles de 4,5 x 3,5 cm.

Réalisez maintenant le pliage : Prenez un rectangle entre vos mains. Placez les pouces de chaque côté (partie dentelée), votre index en-dessous. Pliez la pâte en deux vers l'intérieur puis rabattez les côtés avec vos pouces et vos index vers l'extérieur. Pincez la pâte pour faire tenir. Vous devez obtenir un effet de vagues.

Laissez sécher les pâtes sur une planche en bois fariné ou un torchon propre.

Cuire les pâtes 2 minutes dans une grande casserole d'eau salée et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive après les avoir égouttées.

Bon appétit!