



Tagliatelles fraîches au pesto printanier

Ingrédients pour 500 gr de pâte:

350 gr de farine (j'ai mis de la T65)

2 gros œufs entiers (sortis du réfrigérateur au moins 1 heure avant la préparation)

Si vous avez une MAP vous pouvez préparer la pâte avec en la faisant tourner sur le programme pâte à pâte.

Par contre pour la préparer à la main, procédez de cette façon

Mettez la farine sur votre plan de travail. Faites un puits pour y mettre les œufs.

Ensuite, avec une fourchette, battez doucement les œufs et incorporez-les à la farine par les côtés.

Commencez à mélanger les ingrédients jusqu'à ce que la pâte devienne homogène. A ce stade de la préparation, pétrissez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, avec la paume des mains.

Important:

Si la consistance de la pâte est trop sèche ou friable, aspergez la avec un peu d'eau tiède. Une fois la consistance désirée obtenue, formez une boule e et laissez reposer dahn un récipient environ 1 heure. Recouvrez la pâte afin d'éviter qu'elle sèche.

Ingrédients pour le pesto:

Un petit bouquet de persil

Quelques têtes d'orties

4 à 5 feuilles d'épinard

1 gousse d'ail

1 c à soupe d'amandes moulues

2 c à soupe de parmesan

Sel, poivre

Un peu d'huile d'olive

Mettez tous les ingrédients dans un robot mixeur et faites tourner en ajoutant l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une 'pâte' liée. Réserver.

Si vous avez une machine, suivre les instructions. Voici en image la naissance de mes tagliatelles.

Sans machine, étirer la pâte au maximum et coupez la en lanières fines.

Chauffer une grande quantité d'eau salée avec une c à café d'huile d'olive et faites cuire vos tagliatelles "al dente"

Les mettre dans un plat chaud et servir avec la sauce pesto

Un véritable délice. La saveur de l'ail et de l'ortie est subtil mais nous avons beaucoup aimé.

A bientôt pour une nouvelle recette de pâtes.