

## Pâtes fraîches maison

Pour deux personnes :

- 200 g de farine de blé
- 2 oeufs

c'est tout !

Mélanger la farine et les oeufs avec le batteur plat du robot ou dans un saladier à l'aide d'une fourchette. Terminer en pétrissant avec les mains pour former une boule de pâte homogène. Rajouter à peine d'eau si besoin. La pâte ne doit pas être collante.



Réserver la boule de pâte dans du film étirable au frigo au minimum 30 min.

Sortir la pâte 10 min avant de s'en servir.

La diviser en deux en laissant la moitié non utilisée pour le moment dans le film (mais pas au frigo) pour ne pas que la pâte sèche.

Etaler la pâte à la main ou à l'aide du rouleau à pâtisserie en forme de carré d'environ 1 à 2 cm d'épaisseur.



La fariner légèrement et la passer dans la machine cran 1.



Replier la pâte sur elle-même comme sur la photo et repasser le rectangle de pâte dans la machine cran 1.





Ensuite repasser la pâte successivement dans la machine aux crans 2, puis 3, puis 4 et enfin 5 pour des tagliatelles ou des lasagnes. Si au fur et à mesure le rectangle de pâte devient trop grand, le couper en deux et procéder en deux fois.

Faire la même chose avec l'autre motié de pâte.

A ce moment, soit vous préparez des lasagnes et couper des rectangles de pâte, soit vous préparez des tagliatelles et placez alors l'accessoire sur la machine à pâtes qui permet de couper la pâte en tagliatelles.

Ensuite, soit vous utilisez les pâtes fraîches de suite, soit vous les faites sécher au moins 1h. Pour les lasagnes j'ai utilisé mon séchoir à linge recouvert de linges de vaiselle (vu sur Internet),

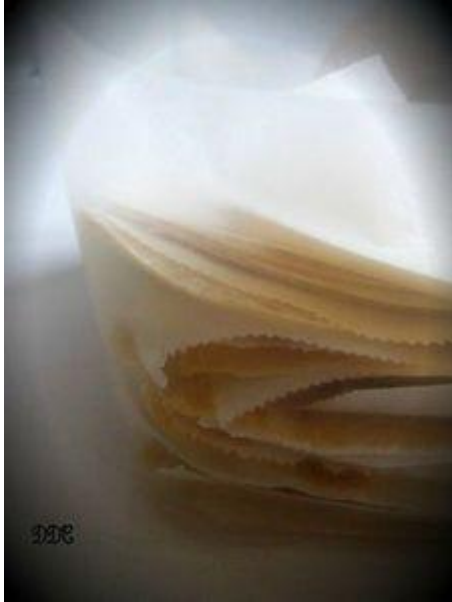




et pour les tagliatelles, j'avais acheté cet ustensile particulier :



Pour congeler les feuilles lasagnes : mettre les rectangle de pâte séchés dans une boîte hermétique et séparer chaque feuille de papier cuisson.



Pour congeler les tagliatelles : il suffit de les enrouler sur elles-même pour former des "nids". Congeler alors dans des sacs ou une boîte hermétique.

Il suffira par la suite de cuire vos pâtes encore congelées.