



## LINGUINE FRAICHES

**Pour 4 bons mangeurs ou 6 personnes :**

**600g semoule de blé dur - 6 oeufs - 2 càs d'huile d'olive - 3g sel fin -**

**Monter la feuille sur le K. Verser la farine, les oeufs, l'huile d'olive et le sel dans le bol.**

**Battre à vitesse 2 jusqu'à ce que le mélange soit homogène.**

**Placer le crochet à la place de la feuille, augmenter la vitesse à 4 et pétrir 4 à 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une boule lisse.**

**L'envelopper de film alimentaire et la déposer au réfrigérateur pour 1h00.**

**Au bout de ce temps, installer le lamineur sur l'appareil. Découper la boule en 8 morceaux et laminer chacun d'abord au cran 1, en repliant la pâte en 2 à chaque fois et la passer au moins 3X avant de passer au cran 2, laminer 2X, passer au cran 3 et ainsi de suite jusqu'au 6. Déposer vos bandes sur un linge propre. Découper chacun en 2. Placer l'accessoire "spécial Linguine" et passer chaque bande 1X. Placer sur le linge propre. Saupoudrer de semoule de blé dur. Laisser jusqu'au moment de la cuisson. Rassembler les pâtes en rabattant les pans du linge propre. Dans une casserole, réchauffer doucement la sauce du lapin. Dans un grand faitout, amener à ébullition de l'eau, saler, cuire les linguine 3 minutes. Egoutter légèrement (surtout ne jamais rincer sous l'eau froide). Servir en déposant dans chaque assiette chaude (pour cela, poser les assiettes dans le four à 50°) une belle part de linguine.**