

metro



Pâtes maison

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 1 Vote

1,1
KG

0:20
PRÉPARATION

0:00
CUISSON

0:20
TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 à 125 l Farine tout usage
(4 à 5
tasses)

4 Oeufs de calibre gros

10 ml Sel
(2 c. à thé)

30 ml Huile d'olive
(2 c. à
soupe)

190 ml Eau froide
(3/4 tasse)

Préparation

Sur une surface de travail, faire un puits avec 1 l (4 tasses) de farine. Dans un bol, battre les œufs, le sel, l'huile et l'eau et verser dans le puits.

à l'aide du bout des doigts, faire tomber la farine dans le puits tout en empêchant le mélange liquide de couler vers l'extérieur à l'aide de l'autre main. Procéder rapidement, en 1 ou 2 minutes au maximum, jusqu'à ce que la pâte prenne forme.

Lorsque le mélange est amalgamé, commencer à pétrir en veillant à incorporer tous les ingrédients qui demeurent collés sur le plan de travail. Ajouter le reste de la farine au besoin. La pâte doit demeurer souple.

Après 10 minutes de pétrissage, la pâte deviendra uniforme, lisse et élastique. Couvrir d'un linge de table et laisser reposer 10 minutes à température ambiante. Découvrir. à l'aide d'un laminoir, abaisser la pâte en suivant les instructions du fabricant.

Détailler les bandes de pâte à l'aide d'un couteau, en fonction des besoins de la recette à préparer, par exemple des parpadelles, des lasagnes et des petits carrés qui seront utilisés dans les trois recettes proposées dans ce numéro.

Tous droits réservés © Saputo inc. 2010

Source : Saputo

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à

la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
