

Pâte à pâtes

Base

Ingrédients (pour 4 personnes ((5 personnes pour des lasagnes))) :

- 300 g de farine
- 3 œufs
- sel

Matériel nécessaire :

- 1 laminoir à pâtes
- 1 séchoir à pâtes

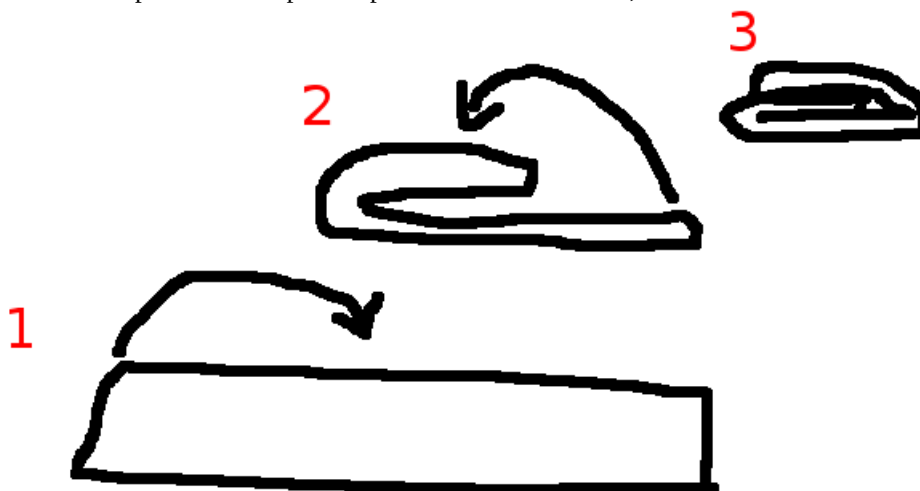


Temps de Préparation : 25 min

Temps de Repos : 30 min

Préparation :

1. Verser 270 g de farine et une pincée de sel dans un saladier. Mélanger.
2. Creuser une fontaine au centre et y casser les œufs.
3. Commencer à mélanger à la spatule en bois. Quand ça devient trop dur, continuer à la main en recouvrant au préalable bien la pâte avec la farine encore non agglomérée pour ne pas que ça colle trop aux doigts.
4. Quand toute la farine est amalgamée, ajouter progressivement les 30 g de farine restants tout en pétrissant.
5. Continuer de pétrir la pâte 5 bonnes minutes. On obtient une belle boule de pâte bien lisse.
6. L'entourer alors dans un torchon et la garder au frais 30 minutes.
7. Ensuite, couper la boule en 7 morceaux.
8. Prendre chaque morceau et l'aplatir grossièrement à la main. Le fariner et le passer une première fois au laminoir en position 3. Replier la pâte en 3 sur elle-même, comme ceci :



9. Fariner la pâte ainsi obtenue et la repasser dans le laminoir toujours à épaisseur 3. La replier de la même façon que précédemment, la fariner, et la repasser, toujours à épaisseur 3.
10. Changez l'épaisseur à 4 et passer la pâte sans la replier. Changez l'épaisseur à 5 et repasser la pâte toujours sans la replier. Enfin, changez l'épaisseur à 6 et repasser la pâte sans la replier.
11. Fariner la pâte des 2 côtés et la placer sur le séchoir.
12. Repartir à l'étape 8 pour les 6 autres boules.
13. Pour des lasagnes c'est prêt ! Mettez-les au four avec la préparation **sans pré-cuissons**. Pour les autres types de pâtes type spaghettis ou tagliatelles, vous pouvez directement passer la pâte dans le découpoir fournit avec votre machine à pâte, et les faire cuire dans de l'eau bouillante salée au gros sel pendant 3 à 4 minutes.
14. Régalez-vous !

Conseils :

- Si vous n'avez pas de séchoir à pâtes, placez vos pâtes sur un torchon bien sec.
- Concernant la machine à pâte, je peux vous conseiller l'Atlas 150 de chez Marcato, qui est par exemple disponible chez **Autour des pâtes** à prix intéressant. Je précise que je ne gagne rien de la part d'Autour des pâtes en parlant d'eux.