Comment faire des pâtes fraîches maison : facile et économique!

RECETTES – PÂTES – REPAS



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS : 30 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 gros oeufs
- 1 c. table d’eau
- 2 tasses de farine non blanchie
- 1 tasse de semoule de blé dur fine
- Un peu d’huile d’olives

Préparation

Marche à suivre avec un batteur sur socle

1. Battre les oeufs et l’eau.
2. Ajouter la farine et la semoule de blé et pétrir avec le crochet à pétrissage jusqu’à ce qu’une boule se forme.
3. Déposer sur un plan enfariné et continuer de pétrir 2-3 minutes.
4. Badigeonner la boule de pâte d’huile et déposer dans un bol recouvert d’un linge pendant 30 minutes.
5. Couper la pâte en 4 morceaux.

Marche à suivre à la main

1. Mélanger la farine et la semoule de blé sur votre plan de travail.
2. Former un puits et déposer les oeufs et l'eau.
3. Fouetter à la fourchette les oeufs et l'eau en incorporant le plus de farine possible avant de la pétrir à la main.
4. Mélanger jusqu'à l'obtention du boule de pâte ferme.
5. Pétrir 3-4 minutes avec vos mains.
6. Badigeonner la boule de pâte d'huile et déposer dans un bol recouvert d'un linge pendant 30 minutes.
7. Couper la pâte en 4 morceaux.

Faisons des pâtes!

1. Régler la machine à pâtes à la plus grande ouverture et passer plusieurs fois la pâte en repliant chaque fois la pâte sur elle-même. Lorsque vous aurez de belles lisières lisses, changez la position de la machine une position à la fois.
2. Passer la pâte sans la plier.
3. Changer de position et recommencer jusqu'à obtention de l'épaisseur voulu! Pour des spaghettis, on doit garder une certaine épaisseur, mais pour les lasagnes et les fettuccini, perso, j'amincie jusqu'au plus petit. Ne vous reste qu'à couper les pâtes par la suite, à la main ou avec l'adapteur de votre machine à pâtes.
4. Vous pouvez les faire sécher sur un linge ou sur un séchoir ou les congeler. Elles se garderont fraîches 36 heures au frigo, plusieurs mois si elle sont séchées dans un sac papier ou congelées.