
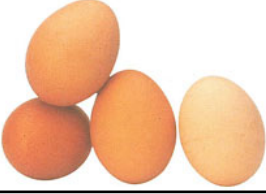




PATES FRAICHES



Ingrédients :

			
400 g de farine fluide	4 oeufs	Une pincée de sel	De l'eau

Ustensiles :

								
1 saladier	1 fourchette	1 couteau	1 torchon	1 balance	1 rouleau	Du film alimentaire	1 casserole	1 plaque de cuisson

Préparation :

1		Mélange la farine et le sel dans un saladier.
2		Fais une fontaine et verses-y les oeufs.
3		Mélange les ingrédients à la fourchette puis travaille la pâte à la main pendant une dizaine de minutes. (Ajoute un peu d'eau si la pâte est trop sèche.)
4		Fais une boule, enveloppe-la dans du film transparent et laisse la pâte reposer 30 minutes.
5		Divise la pâte en plusieurs parties puis étale-la finement au rouleau, en farinant bien le plan de travail.
6		Replie-la sur elle-même avant de l'étaler à nouveau.
7		Coupe les pâtes et étends-les au fur et à mesure sur un torchon fariné.
8		Fais-les cuire 5 minutes dans de l'eau bouillante.