



## Les pâtes alimentaires :

### Ingrédients :

- 500 gr de farine
- 10 gr de sel
- 1 filet d'eau
- 5 œufs (possible de faire des pâtes sans œufs en ajoutant de l'eau)
- 1 filet d'huile d'olive

### Mode opératoire :

Disposez la farine en bassin fontaine, versez au centre les œufs, le sel et l'huile

Mélangez du bout des doigts, ensuite pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Le travail peut être laborieux. Un robot avec bras ou crochet facilite le travail.

Laissez reposer au frais pendant 1h30 à 2 heures.

Abaissez la pâte à 1 mm d'épaisseur

Découpez la pâte suivant forme et préparation voulue.

Faites sécher les pâtes sur un drap déposé sur un séchoir à vêtements (ou une table ou...) si vous ne les cuisez pas de suite.

Truc : Pour éviter le dessèchement de la pâte durant le repos, humecter l'essuie légèrement ou envelopper la pâte dans un sachet plastique.