

Pâtes fraîches



Ingrédients :

- 500 g de farine T45
- 3 g de sel
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 350 g de YUMGO jaune

Préparation :

1. Déposer la farine et le sel tamisés sur un plan de travail.
2. Faire un puit au centre et y verser doucement le YUMGO jaune et l'huile d'olive.
3. Pétrir pendant 10 minutes.
4. Envelopper la pâte dans un film alimentaire et laisser reposer toute la nuit.
5. Étaler la pâte finement en la farinant puis la replier sur elle-même avant de l'étaler à nouveau jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée (ou utiliser une machine à pâtes).
6. Découper la forme souhaitée au couteau (ou avec une machine à pâtes).
7. Cuire 2 à 3 minutes dans l'eau bouillante.