



# Pâtes fraîches sans oeufs

Version manuelle

Préparation : 10 minutes | Attente : 30 minutes | Cuisson : 4 minutes

Ingrédients pour 2 portions :

- 125g de farine
- 20g de maïzena (fécule de maïs)
- 75g à température ambiante
- 1 c.à.s d'huile d'olive (10g)
- 1 c.à.c de sel

*Préparation :*



1/ Mettre tous les ingrédients dans le bol de votre robot et pétrir pendant 2 minutes.

2/ Former une boule de pâte, l'envelopper dans un film plastique ou la placer dans un récipient hermétique. Laissez la reposer 30 minutes.

3/ Soupoudrez de farine le plan de travail et la pâte. Étalez la pâte en un rectangle d'environ 2-3 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau ou d'une machine à pâte. Re-soupoudrez de farine dès que la pâte commence à coller.

4/ Coupez la pâte selon la forme de pâte que vous voulez :

*Lasagnes ou ravioli* : coupez la pâte en feuille de 20x10cm.

*Tagliatelles* : Coupez la pâte en bandes de 2x30cm. Astuce si vous n'avez pas de machine à pâte: bien fariner la pâte et repliez la plusieurs fois en accordéon. Puis coupez des bandes.

5/ Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salé pendant 3-4 minutes. Servir chaud nature, accompagné d'huile d'olive ou de la sauce de votre choix.

- C'est prêt !

**Variantes :**

**Pâtes vertes** : ajoutez un peu de spiruline pour colorer la pâte.

**Pâtes rouges** : ajoutez du jus de tomates à la place de l'eau.

**Pâtes aux herbes** : ajoutez des herbes de Provence, de l'origan ... directement dans la pâte.

**Pâtes aux épices** : ajoutez l'épice de votre choix dans la préparation de la pâte.

*Bon appétit !*

*Krystalife*