

Farfalles fraîches



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



25 minutes



0 minute



Facile

INGREDIENTS

300 gr de farine
3 c à s d'huile d'olive
3 oeufs
sel

MATERIEL NECESSAIRE

1 machine à pâte

1 rouleau à pâtisserie

PREPARATION ET REALISATION

1- Dans un cul de poule mélanger la farine, les œufs battus, l'huile, une pincée de sel et 3 c à s d'eau. Bien pétrir la pâte 5 min pour lui donner du corps.

2- Laisser reposer 30 min au frais. Séparer la pâte en 6.

3- Etaler la pâte au rouleau à pâtisserie d'une épaisseur de 5 mm en farinant bien. Passer cette pâte dans le laminoir de la machine une première fois au plus large puis repasser en réduisant la taille petit à petit jusqu'au numéro 6.

4-Tailler les bandes en rectangles de 4x2,5 cm à l'aide d'une roulette dentée. Pincer le milieu des rectangles avec le pouce et l'index.

CONSEILS ET ASTUCES

Laisser sécher les farfalles 15 min avant de les cuire.

Alice Délice

