

## Tagliatelles au chocolat et à l'orange



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



25 minutes



3 minutes



Facile

### INGREDIENTS

260 gr de farine  
100 gr de cacao  
4 oeufs  
sel

2 sachets de sucre vanillé  
35 gr de sucre glace  
3 oranges  
200 gr de chocolat à l'orange

### MATERIEL NECESSAIRE

1 machine à pâte

1 rouleau à pâtisserie

### PREPARATION ET REALISATION

1- Dans un cul de poule mélanger la farine, les sucres puis les œufs battus, une pincée de sel et 3 c à s d'eau. Bien pétrir la pâte 5 min pour lui donner du corps. Laisser la pâte reposer 30 min.

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, puis dans le rouleau à tagliatelle.

4- Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée 3 min.

5- Peler les oranges à vif et découper les segments.

6- Faire fondre le chocolat au bain-marie.

### CONSEILS ET ASTUCES

Mélanger le chocolat aux pâtes puis ajouter les segments et servir chaud.

Alice Délice

