

Pâte fraîche maison

Ingrédients :

- 150 g de farine forte
 - 150 g de semoule de blé fine
 - 3 gros œufs
 - 15 ml d'huile d'olive
 - Q.S. (quantité suffisante) d'eau ou de farine pour ajuster la texture
-

Préparation :

1. **Casser les œufs** dans un bol à part, puis les mélanger avec la farine, la semoule et l'huile d'olive.
 2. **Pétrir** la pâte pendant **au moins 5 minutes**, jusqu'à ce qu'elle devienne lisse, homogène et rebondisse légèrement sous la main.
 3. **Passer la pâte au laminoir** pour obtenir l'épaisseur désirée, selon l'usage (tagliatelle, lasagne, ravioli, etc.).
-

 **Conseil du chef** : Enveloppe ta pâte dans un film plastique et laisse-la reposer 30 minutes avant de l'abaisser. Cela permet au gluten de se détendre et rend la pâte plus souple à travailler.