



# Pâtes Fraîches

Temps total : 1H 15min — Préparation 20min



## INGRÉDIENTS : 3 personnes

- 2 Oeufs
- 200g Farine
- 1 C.A.S Huile d'Olive
- Un peu Sel

À vos marques prêt !

### ÉTAPE 1

Mélangez la farine avec les oeufs, l'huile d'olive et une pincée de sel.

### ÉTAPE 2

Pétrissez la pâte que vous avez obtenue pendant 5 minutes. Puis, remettez la dans votre saladier et mettez un torchon dessus. Laissez reposer 30 minutes.

### ÉTAPE 3

Ensuite, étalez votre pâte le plus finement possible, soit à l'aide d'un rouleau ou d'une machine à pâtes. Puis, découpez vos pâtes dans la longueur, avec une largeur proche de 1 centimètre.

### ÉTAPE 4

Maintenant, faites bouillir de l'eau dans une casserole et plongez vos délicieuses tagliatelles pendant 3 à 5 minutes selon l'épaisseur de vos pâtes.