

Nouilles fraîches

500 g de farine, 3 œufs entiers plus 3 jaunes, 100 g de beurre, sel, eau.

On peut fort bien préparer soi-même des nouilles fraîches (la même pâte est d'ailleurs la base des ravioli et cannelloni; seule l'épaisseur diffère lorsqu'on la roule).

Mettre sur la planche à pâtisserie la farine tamisée, faire une fontaine au milieu, délayer le sel dans une cuillerée à soupe d'eau, mettre celle-ci dans la fontaine et y ajouter les 3 œufs entiers, plus les 3 jaunes. Travailler en mêlant farine et œufs légèrement pour obtenir une pâte lisse et ferme que l'on fraisera à plusieurs reprises avec la paume de la main. Puis rouler cette pâte en boule et la laisser reposer, recouverte d'un linge, pendant une heure.

Ensuite, partager la pâte en quatre parties; étaler chacune d'elles au rouleau pour la rendre le plus mince possible, et laisser les étalées trente minutes; puis, une par une, les saupoudrer légèrement de farine, les rouler sur elles-mêmes et, à l'aide d'un couteau bien aiguisé, les détailler en fines lanières de 3 mm de largeur. Etendre sur un linge blanc ces lanières qui devront attendre encore une heure, en séchant, le moment d'être mises dans l'eau de cuisson. Ces nouilles ne peuvent se garder que deux ou trois jours.

Ne pas oublier que les pâtes fraîches cuisent très rapidement, trois à cinq minutes d'ébullition. Les lier au beurre au moment de servir.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.