



PATES FRAICHES

Ingrédients : Pâtes : 375 g de farine
25 cl d'eau
7 g de sel
20 g. de levure de boulanger fraîche ou 8 g lyophilisée
100 g de parmesan fraîchement râpé

Mélange d'épices : 1 cuillère à café de : cardamome en poudre
Noix muscade en poudre
 $\frac{1}{4}$ de cuillère à café de : poivre moulu
Cannelle en poudre

Délayer la levure dans un peu d'eau (ou suivre la notice de la levure lyophilisée).
Laisser reposer une dizaine de minutes.
Incorporer la levure à la farine et mélanger.

Verser le reste de l'eau dans laquelle le sel aura été dissout.
Mélanger en une pâte un peu dure.

Pétrir comme une pâte à pain, au moins 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit lisse, élastique et présente une multitude de petits trous si on la coupe avec un couteau.

Laisser reposer à couvert sous un linge dans un lieu tiède ou tempéré au moins 1 heure. La pâte doit augmenter de volume.

Pétrir à nouveau rapidement.

L'étendre au rouleau en une feuille régulière d'une épaisseur de 1,5 millimètre sur un plan de travail bien fariné.

A faire certainement plusieurs fois.

Fariner la pâte.

Pour des tagliatelles : rouler la pâte (comme pour un gâteau roulé) et découper des tranches d'1/2 cm maximum.

Pour des lasagnes : couper des carrés.

Faire cuire dans une grande quantité d'eau salée et huilée.

Remuer et sortir dès qu'elles remontent à la surface. Les égoutter.

Pour des lasagnes : égoutter et disposer dans un plat à gratin.

Saupoudrer chaque couche de parmesan râpé et du mélange d'épices, poivrer.

Finir par une couche de parmesan.