

# Tagliatelles



Pour 500 à 600 g de tagliatelles

## Ingédients :

- 400 g de farine
- 4 gros œufs
- 8 cl d'huile d'olive
- 12 g de sel



Versez la farine et le sel dans la cuve d'un robot muni de la feuille (accessoire pour mélanger). Cassez les œufs au centre de la farine puis ajoutez l'huile d'olive.



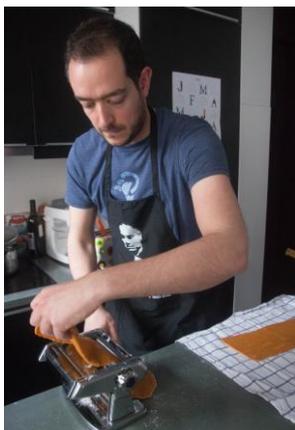
Vous pouvez ajouter un ingrédient qui viendra colorer votre pâte (paprika ou concentré de tomate par exemple). Mais attention, si votre colorant est liquide, il faudra ajouter de la farine pour conserver la bonne consistance de la pâte.

Faites tourner le robot 5 min à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (si elle est trop collante, ajoutez un peu de farine ; ajoutez un peu d'huile si elle est trop sèche).

Formez une boule de pâte. Enveloppez-la dans un papier film et placez-la 2h minimum au réfrigérateur avant utilisation.



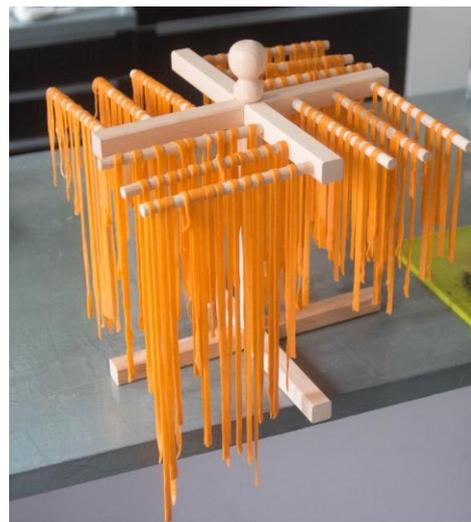
Partagez la pâte en 6 ou 8 morceaux. Étalez chaque morceau en bande de 5 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Puis passez les rectangles de pâte au laminoir, en plusieurs fois, afin d'obtenir des grandes bandes de 20 cm de long environ sur 1 mm d'épaisseur. Farinez les bandes de pâte entre chaque passage dans le laminoir.



Une fois la bonne épaisseur obtenue, repassez les bandes dans le laminoir, dans les rouleaux de découpe pour tagliatelles.



Faites sécher les tagliatelles en formes de nid sur une plaque ou une grille recouverte d'une feuille de papier sulfurisé généreusement farinée. Vous pouvez également les faire sécher sur un « arbre à pâtes » si vous en avez un.



Surveillez bien la cuisson de vos tagliatelles, 2 minutes environ suffisent !