

❧ Pâtes fraîches aux oeufs ❧

(pour 2 personnes)

- 200 g de farine soit 100 g pour 1 œuf et pour 1 personne
- 2 œufs
- sel

Dans un saladier, mettre la farine en formant une fontaine. Ajouter le sel. Ajouter les œufs. Avec une fourchette, Battre les œufs et incorporer la farine petit à petit. Finir en pétrissant avec la main jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Laisser reposer 30 mn en couvrant d'une assiette.

Couper le pâton en deux. Fariner légèrement le plan de travail et étaler la pâte avec un rouleau en la retournant souvent. Plier l'abaisse en trois et tailler les pâtes à la largeur voulue. Laisser reposer au moins 1 heure, recouvert d'un linge sec. Cuire environ 1 mn 30 à 2 mn, dans de l'eau bouillante, huilée et salée.