

Pâtes fraîches

Ingrédients

Par personne

100 g farine OU semolina (farine 00)*

1 oeuf moyen

prévoir un peu d'eau et de farine pour ajuster la texture

Préparation

1. Placer la farine sur un plan de travail et y faire un petit puit au centre.
2. Y casser l'oeuf battu et incorporer la farine à l'aide d'une fourchette d'abord puis, avec les mains, pétrir une dizaine de minutes pour rendre bien homogène. *Il se peut que vous deviez ajouter un peu de farine ou d'eau...
3. Couvrir d'un film ou autre et laisser reposer environ 1/2h avant d'abaisser et tailler.
4. Cuire 3 à 6 minutes selon l'épaisseur des pâtes.

*La semolina est une farine fine, idéale pour la confection de pâte fraîche, mais elle n'est pas du tout obligatoire. Certaines écoles de pensées privilégient l'utilisation des jaunes seulement plutôt que des oeufs entiers. Cela est effectivement encore meilleur, MAIS encore faut-il utiliser les blancs ailleurs.



Pestos

Le secret...

Pour un pesto réussi à tout coup, j'utilise toujours cette base et j'y vais au gré de ce qui m'inspire...ou de ce que je trouve dans mon frigo!

Ingrédients

3 t. herbes:

basilic, menthe, roquette, cresson, kale, coriandre, fane de carotte, persil, etc.

1/2 t. fromage:

parmesan, cheddar, gouda, gruyère, asiago... ou de la levure alimentaire si vous évitez le lactose.

1/3 t. de noix ou graines:

noix de pin, Grenoble, amande, cajou, noisette, graine de citrouille, sésame, pistache, etc.

1/2 t. huile d'olive ou autre (tournesol ou caméline par exemple)

Au goût: sel, poivre, ail, jus et zeste de citron

Extra: 1/4 à 1/2 t. de surprise!

Facultatif, mais voici des exemples: tomates séchées, piments grillés, olives, etc.

