**Recette des pâtes fraîches à l’œuf**

**Ingrédients :**

100 g de farine et 1 œuf par personne

Une pincée de sel

Un peu d’eau

**Préparation :**

Dispose la farine en fontaine sur le plan de travail et fais-y un trou assez grand au centre (il devra contenir les œufs).

Casse les œufs et mets-les au centre un à un. Ajoute une pincée de sel et commence à batre les œufs avec une fourchette. Petit à petit incorpore la farine qui se trouve au bord et commence à pétrir avec les mains. Attention, l’œuf ne doit pas sortir de la farine.

Quand les œufs sont bien mélangés à la farine, pétris pendant au moins 15 minutes : la pâte doit être lisse et élastique. Utilise la paume de la main.

Quand la pâte est lisse, recouvre-la d’un film et laisse-la reposer environ 30 min.

Au bout de 30 minutes façonne des petits boudins de pâte, aplatis-les avec la main, et passe les dans une machine à pâtes (du cran le plus large au plus serré). Cela fera des pâtes à lasagnes.

Fais ensuite passer la pâte fine dans le rouleau pour les spaghetti, les tagliatelle…

Pour éviter que la pâte colle dans la machine tu peux la fariner un peu avant de la passer entre les rouleaux !

Les pâtes fraîches cuisent 2-3 minutes dans de l’eau bouillante salée.