

PÂTES FRAÎCHES



Notre première recette détaillera comment réussir à coup sûr des *Tagliatelles maison au laminoir* (p. 96), en pétrissant à l'aide d'un robot ménager.

Dans l'option « gîte de vacances » ou choix de vie autarcique peu équipé, je détaille la recette de *Tagliatelles fraîches sans laminoir et sans robot* (p. 104).

Dès que vous serez passé maître ès Pâtes, vous confectionnerez des *Raviolis d'aubergines* inoubliables (p. 112), rampe de lancement pour quantité de variantes de *Garnitures de pâtes maison semi-végétariennes* (p. 107).

Les enfants adoreront à coup sûr vous aider, car c'est un plaisir infini que de triturer cette pâte jusqu'à la dentelle, mais soyons honnêtes : cela demande au moins du temps pour le faire et encore plus pour nettoyer les nuages de farine qui s'ensuivront. Ce sera pour un dimanche ?

En cuisine nature ressourcée, je présume que vous vous êtes bien doté de tous les outils pour vous lancer dans l'aventure des pâtes maison : laminoir (aussi appelé « filière »), robot, etc. (p. 30). Je prévois malgré tout ici les versions sans aucun outillage.