

TAGLIATELLES MAISON AU LAMINOIR

Êtes-vous prêts pour de merveilleux « oh ! » et « ah ! » de la part des convives ? Malaxez une détrempe d'eau, d'huile d'olive, de semoule de blé dur et d'œufs. Abaissez au laminoir en une pâte très fine. Taillez en lanières à l'aide de l'accessoire ad hoc : voilà vos tagliatelles maison. Découpée en grands carrés, cette pâte serait la base des Canelloni aux épinards et à la ricotta. En petits carrés, ce seraient les bases des Raviolis d'aubergine (p. 116). Aujourd'hui limitons-nous aux tagliatelles, plus faciles pour un début. Plutôt que de travailler à la main, à l'ancienne, on utilise ici le robot mélangeur qui nous pétrit la pâte à moitié.

- Pour 8 assiettées de pâtes :
- 500 g de semoule de blé dur
 - 5 œufs entiers (ou 2 jaunes d'œufs et 3 œufs entiers)
 - 2 cuill. c. rases de sel

- Pour les mêmes à l'épeautre :
- 400 g de farine d'épeautre blanche (je ne connais pas de semoule d'épeautre à ce jour)
 - 7 jaunes d'œufs et 1 œuf entier
 - 1 cuill. s. d'huile d'olive
 - 2 cuill. c. de sel

Matériel : laminoir, robot ménager à gros couteau ou équivalent Kenwood

Pétrissage : 5 minutes
Repos : 1 heure minimum
Laminage : 15 minutes
Séchage : 10 minutes
Découpe : 10 à 15 minutes
Cuisson : 1 minute



Au robot, la pâte se lie facilement et se roule en boule.

1. PÂTE AU ROBOT.

Dans un robot mélangeur, versez la farine, le se et les œufs. Faites tourner le robot. La pâte, de sableuse, se liera et formera l'équivalent d'une boule. Si elle reste sableuse, ajoutez quelques gouttes d'huile ou d'eau.

Sortez la pâte et pétrissez-la un instant des deux mains, avec force chaleur, sur un plan de travail — enfariné à l'aide d'un tamis léger ou d'un geste auguste de la main. En quelques minutes, vous obtiendrez une pâte jaune, lisse et ferme.

2. REPOS.

Laissez reposer la pâte idéalement une nuit, mais au moins une heure, sous couvert d'un linge ou d'une terrine chaude renversée, que vous aurez d'abord remplie d'eau bouillante pour en chauffer les parois.

Le repos est idéal, mais parfois le temps manque. Vous pouvez rouler la pâte tout de suite, mais alors elle sera un peu plus difficile à laminer. Le pâton doit être couvert, sinon il va s'encroûter.

3. ABASSE.

Pour pétrir la pâte afin qu'elle soit soyeuse, procédez comme suit. Découpez la pâte en six à huit boules. Abaissez chacune du plat de la main sur une hauteur d'1 cm. Roulez chaque boule en longueur, au rouleau à pâtisserie. Repliez la pâte sur elle-même. Recommencez l'opération quatre à cinq fois. Refermez en pâton chaque boule ainsi roulée.