

TAGLIATELLES FRAÎCHES SANS LAMINOIR ET SANS ROBOT

« On disait » qu'on improvisait et qu'on ne disposait pas du laminoir à pâtes ni du robot mélangeur, qui nous allège la tâche. La pâte (eau, sel, huile, œufs, semoule de blé dur) est pétrie et laminée à la main, pour un résultat un tout petit peu plus fastidieux et moins raffiné, mais bon... C'est si amusant !



Pour 8 portions :

- 400 g de semoule de blé dur
- 4 œufs entiers
pour l'épeautre : 1 œuf entier et 7 jaunes d'œufs
- 1 cuill. s. d'huile d'olive
- 2 cuill. c. de sel

Matériel : terrine et rouleau à pâtisserie

Préparation : 15 min
(pétrissage et laminage)
+ quelques minutes (de séchage)
+ 15 min (tailler en tagliatelles)
Cuisson : 1 minute

Pétrissage : 10 minutes
Repos : 1 heure minimum
Abaisse/laminage : 15 minutes
Séchage : 10 minutes
Découpe : 15 minutes
Cuisson : 1 minute

1. PÂTE À L'ANCIENNE.

Si vous souhaitez reproduire les gestes antiques de nos grands-mères italiennes, travaillez à même le plan de travail, en puits. Elles ne disposaient pas toujours de terrines, figurez-vous. Creusez un puits dans un petit monticule de farine, versez-y les œufs et l'huile. Mélangez du bout des doigts en partant du centre et en élargissant.

PÂTE VERSION NATURO MODERNE.

Préparez une grande jatte. Versez la farine dans l'eau et non l'inverse, ce qui garantit l'apparition de moins de grumeaux et un pétrissage plus facile que l'inverse. Mélangez à la cuiller en bois. Dès que le mélange devient trop dense, continuez à mélanger d'une main, en gardant l'autre propre. Si la pâte colle, « lavez » la main à l'aide de farine. Dès que la pâte est formée, pétrissez-la un moment des deux mains, avec force chaleur et étirage. En quelques minutes, vous obtiendrez une pâte lisse et ferme.

2. REPOS.

Laissez reposer la pâte quelques heures, sous couvert d'un linge ou d'une terrine chaude renversée.

3. ABASSE.

Découpez la pâte en huit boules. Abaissez chacune du plat de la main sur une hauteur de 1 cm. Roulez-les au rouleau à pâtisserie enfariné pour une texture bien soyeuse, repliez la pâte sur elle-même. Recommencez l'opération quatre à cinq fois.

4. LAMINER.

Laminez enfin au rouleau en une très fine pâte, en tournant régulièrement la pâte pour un résultat plus régulier. Si elle est roulée trop épaisse, la pâte donnera des nouilles très rustiques...

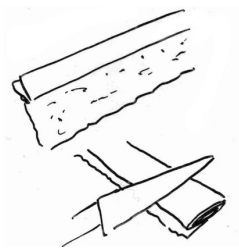
Découpez en longs rubans de quinze centimètres de large.

5. SÉCHAGE.

Faites sécher ces longs rubans de pâte en les suspendant une dizaine de minutes sur un manche à balai propre et enfariné ou en les disposant sur le plan de travail enfariné.

6. TAILLE DES TAGLIATELLES.

Lorsque la dernière boule est laminée, les bords des premiers rubans doivent déjà être à la bonne consistance, prêts à être coupés. S'ils sèchent trop longtemps, ils deviennent cassants lorsque vous les roulez. Ils deviendraient les *maltagliati* que toute ménagère italienne connaît. Saupoudrez chaque ruban d'un nuage de farine. Roulez-le lâchement. Coupez avec un couteau de cuisine et déroulez les tagliatelles.



Roulez le ruban lâchement sur lui-même.



Taillez des lamelles,



que vous déroulerez une à une

GARNITURES DE PÂTES MAISON SEMI-VÉGÉTARIENNES

Les livres de recettes classiques fourmillent d'idées pour des pâtes ou farces de pâtes à la viande. Antan, l'assiette traditionnelle en Italie n'était pourtant pas si riche en chairs animales. Voyons voir ce que l'on pourrait proposer dans une optique un peu plus végé, plus tradi.

SIMPLISSIME COULIS DE TOMATES tel que détaillé dans *Cuisine nature... à toute vapeur* ou dans *Je débute en cuisine nature* (p. 118).

La version élaborée, détaillée dans *Un Jules en cuisine végé* : les **PÂTES À LA SICILIENNE**. Une ratatouille classique de légumes d'été (oignons, tomates, aubergines, poivrons, courgettes) est cuite à la poêle, puis additionnée d'une purée d'anchois et versée sur des pâtes.

PÂTES À LA RICOTTA ET AUX HERBES. Saupoudrez les pâtes brûlantes de ricotta fraîche émiettée et de persil plat ciselée. Version très rapide.

PÂTES PERSILLÉES. Pendant la cuisson des pâtes, moulinez un bouquet de persil plat avec une gousse d'ail et un mélange d'huile et de beurre à peine fondu. Versez sur les pâtes. Saupoudrez d'un chouïa de parmesan.

PÂTES À LA SAUGE ET À L'AIL. Inspirées des classiques pâtes *Aglio e Olio*. Faites chauffer de l'excellente huile d'olive à tout petit feu. Laissez infuser trente secondes de l'ail pressé et de la sauge émincée. Versez sur les pâtes bouillantes.

Quantités
pour 300 g de
pâtes, soit pour
4 personnes.