Faire ses pâtes soi-même? Recette de base

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

4 œufs
400 grammes de farine à pâtes
1 pincée de sel
1 tiret d'huile d'olive

Méthode de préparation

1. **Mélangez tous les ingrédients dans le robot de cuisine (utilisez le crochet à pâte) jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et élastique. Elle sera assez compacte. Il est important de pétrir la pâte au moins 10 minutes afin d'obtenir une texture agréable.**
2. **Si vous n'avez pas de robot de cuisine, tamisez la farine sur le plan de travail et creusez un puits au milieu. Cassez un œuf dans le puits et utilisez vos doigts pour le mélanger avec la farine.**
3. **Ajoutez tous les œufs un à un. Ensuite, ajoutez le sel et le trait d'huile d'olive.**
4. **Continuez de pétrir. Au début, vous allez penser que la pâte n'est pas réussie parce qu'elle est très collante et compacte, mais vous devez simplement continuer de pétrir. Finalement, vous obtiendrez une belle pâte homogène, lisse et élastique.**
5. **Formez une boule avec la pâte et emballez-la ensuite dans un film plastique et laissez-la reposer une demi-heure à température ambiante.**