

Pâtes fraîches à la Buttercup



Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 Buttercup
- 200 gr de farine
- 1 oeuf
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 3 litres d'eau
- 1 cuil. à soupe de gros sel

Préparation :

1. Lavez, épépinez et coupez la buttercup en deux et faites-la cuire à la vapeur pendant 20 minutes
2. Lorsqu'elle a refroidi, otez délicatement la chair à l'aide d'une petite cuillère et mixez-la
3. Mélangez la farine avec la chair mixée, l'oeuf et le sel fin
4. Du bout des doigts, travaillez bien la pâte et pétrissez jusqu'à ce qu'elle soit souple et se décolle bien
5. Couvrez d'un torchon et laissez reposer 30 minutes
6. Etalez la pâte à l'aide d'un rouleau, coupez en formant des pâtes (façon tagliatelles) et laissez sécher 5 minutes
7. Faites bouillir de l'eau salée, incorporez l'huile et plongez les pâtes pendant 5 minutes
8. Remuez pour éviter qu'elles ne collent

Astuce: Vous pouvez réaliser cette recette avec du Potimarron.