



RECETTES



Tagliatelles aux truffes



En hiver, les envies gourmandes ne manquent pas.

On rêve de petits plats chauds, fumants et dont les odeurs nous mettent l'eau à la bouche.

La période est propice aux réunions de famille, aux longs diners entre amis ou à deux, où l'on se mijote des plats réconfortants pour palier à la grisaille.

Les pâtes se dégustent à toutes les saisons, la seule limite est notre imagination !

Profitons de ces moments chaleureux pour partager de bons plats de pâtes à l'italienne qui raviront les papilles de vos convives et qui nous réconcilieront avec l'hiver....

Ingrédients pour 4 personnes

400 gr de farine
4 œufs
40 gr de truffe
80 gr de beurre
4 feuilles de sauge
Sel et poivre
Fleur de sel

Préparation

Mettre la farine dans un récipient.

Ajouter les 4 œufs et mélanger, pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Faire une belle boule de pâte bien lisse.



L'enrouler dans un torchon propre et la garder au frais 30 minutes.

Étaler la pâte en fines feuilles d'environ 1-2 millimètres à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une machine spéciale pâtes.

Farinez la bande (pas trop quand même !) et roulez-la sur elle-même.

Selon que vous voulez préparer des tagliatelles, des papardelle ou des lasagne ; coupez la bande en tranches de, respectivement 1 cm, 2 cm ou 10 cm de large à l'aide d'un bon couteau tranchant.

Dérroulez les pâtes et posez-les sur un torchon fariné – sur un séchoir à pâtes pour les mieux équipés d'entre vous.

MAIS **avant** de les cuire à l'eau bouillante salée (3 à 5 minutes), **laissez-les sécher un moment**. 30 minutes à 1 heure selon les guides de cuisine.

Mon conseil : 1H30

On n'est pas aux pièces : les pâtes maison ne sont pas très exigeantes, et c'est aussi pour ça qu'on les aime !

Puis reprendre la recette.....

Faire fondre le beurre dans une poêle à feu doux.

Une fois le beurre fondu, déposer les feuilles de sauge et laisser le beurre.

Infuser quelques minutes.

Dans le même temps, faire cuire les tagliatelles fraîches dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 3 à 5 minutes environ.

Déposer les tagliatelles cuites dans la poêle avec le beurre infusé à la sauge et ajouter des copeaux de **truffes**.

Et servir immédiatement.

Vins conseillé :

Marsanne ou un Roussane (rouge) – Vallée du Rhône.

St Joseph (rouge) – Vallée du Rhône.

Ou un Châteauneuf de pape (blanc) – Vallée du Rhône.

Comment.....les pâtes sont trop classiques : OK, changeons la couleur des pâtes.

Pâtes extraterrestre

Ajoutez 100 g d'**épinards** revenus à la poêle, très bien égouttés, refroidis puis finement hachés avant de pétrir.

Pâtes black attitude

Ajoutez un flacon d'**encre de seiche** avant de pétrir.

Pâtes bollywood

Ajoutez à la farine 1 cuillère à café de **curcuma** et 1 cuillère à café de **curry**.

Pâtes fashion victim

Remplacez 50 gr de farine de blé par autant de **farine de quinoa**.

