


# Pâtes fraîches avec Le Papondu

Pour 4 personnes

## Ingrédients

- 480g de farine T00 ou T45
- 240g de Papondu Battu 
- Eau

## Comment faire ?

- Placer la farine sur le plan de travail et former un puits.
- Ajouter le Papondu au centre du puits. Mélanger à la main, en incorporant petit à petit la farine. Pétrir rapidement à la main et réajuster la texture avec de l'eau pour obtenir une pâte lisse et homogène.
- Filmer et laisser reposer la pâte 30 min au frais.
- Se munir de la machine à pâtes. Séparer la pâte en 3 ou 4 pâtons, et fariner légèrement chaque côté. Pendant le travail d'un pâton, replacer les autres sous film pour ne pas qu'ils s'assèchent.
- Laminer la pâte avec l'accessoire de votre choix : vous pouvez en faire une pâte à lasagne, des tagliatelles, etc. Si vous n'avez pas de machine à pâte, vous pouvez aussi laminer à la main, avec un rouleau à pâtisserie.
- Une fois les pâtes fraîches réalisées, les laisser sécher sur un séchoir à pâtes pendant 5 min. Elles séchent très vite.
- Vos pâtes fraîches se conservent au réfrigérateur dans une boîte hermétique. Pour les cuire, il suffit de les plonger dans de l'eau bouillante salée durant 4 à 5 min.

**Bon appétit !**

