



PÂTES FRAÎCHES VÉGANES

INGRÉDIENTS

480g de farine Too ou T45

250g de Papondu Battu
décongelé

Eau

PRÉPARATION

1. Sur le plan de travail, former un puits de farine. Ajouter le Papondu au centre. Mélanger à la main, en incorporant petit à petit la farine.
2. Pétrir rapidement et réajuster la texture avec de l'eau pour obtenir une pâte lisse et homogène.
3. Filmer et laisser reposer la pâte 30 min au frais.
4. Séparer la pâte en 3 ou 4 pâtons, et fariner légèrement chaque côté. Pendant le travail d'un pâton, replacer les autres sous un torchon humide pour ne pas qu'ils s'assèchent.
5. Laminer à l'aide de la machine à pâtes. Une fois les pâtes fraîches réalisées, laisser sécher sur un séchoir à pâtes pendant 5 min.
6. Les 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.