

Pâte fraîches

Ingrédients

Portions: 4

- 1 tasse de farine de quinoa
- 1 tasse de farine de riz
- 2 c. à thé de gomme de xanthane
- 1 c. à thé de basilic séché
- 1 c. à thé de romarin séché
- 1 c. à thé d'origan séché
- 1/2 c. à thé de sel
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 1/3 tasse d'eau
- 1 c. à thé d'huile d'olive
- 1/3 tasse de farine de riz, pour le plan de travail

Étapes de préparation

Préparation : 30min → Cuisson : 2min → Temps extra : 30min repos → Prêt en : 1h2min

1. Dans un bol, combiner la farine de quinoa, 1 tasse de farine de riz, la gomme de xanthane, le romarin, le basilic et l'origan. Faire un puits au centre du mélange.

2. Dans un autre bol, battre les œufs avec le jaune d'œuf, puis incorporer l'eau et l'huile d'olive. Verser au centre des ingrédients secs et remuer jusqu'à formation d'une pâte qui se tienne.

3. Saupoudrer une surface de travail avec un peu de farine de riz; pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et élastique, environ 8-10 minutes. Couvrir et laisser reposer 10 minutes.

4. Diviser la pâte en quatre parts égales. Une part à la fois, abaisser sur le plan de travail légèrement fariné (de farine de riz), jusqu'à une épaisseur de 1-2 mm. Laisser reposer, sans couvrir, pendant 20 minutes.

5. Rouler les disques de pâte en boudin et couper ceux-ci en rondelles de 1/2 cm de large. Dérouler les bandelettes pour obtenir des pâtes longues.

6. Cuire les pâtes dans une casserole d'eau salée bouillante, environ 2 minutes.

Égoutter et servir avec une sauce au choix.