

PÂTE FRAÎCHE VERTE AVEC SAUCE PESTO



Temps de préparation: 40mn - Temps de cuisson: 3mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 300g Farine
- 70g Epinard Frais
- 1cs Huile d'olive
- 2 Oeufs
- 1 Pesto au Basilic (voir recette)

Préparation:

- Mettre 300g farine et 70g d'épinards dans le bol, puis mixer 20 sec/vitesse 9. Racler les parois du bol à l'aide de spatule.

- Ajoutez 2 œufs et 1cs d'huile d'olive, puis activer le mode 2 min/pétrissage.

La pâte doit être friable. La façonner en boule, l'envelopper de film alimentaire et laisser reposer 15 minutes au réfrigérateur.

- Abaisser avec la machine à pâte:

Déballer la pâte, l'étaler en un rectangle fin (2-3 mm d'épaisseur) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une machine à pâtes. La saupoudrer de farine pour l'empêcher de coller. Détailler ensuite la pâte en fonction de la forme des pâtes choisies

Cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée (environ 1 c. à café de sel par litre d'eau) pendant 3-4 minutes selon leur forme et leur épaisseur. Mélanger avec votre Pesto au Basilic

- Abaisser avec la machine à pâte:

Déballer la pâte, l'étaler en un rectangle fin (2-3 mm d'épaisseur) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une machine à pâtes. La saupoudrer de farine pour l'empêcher de coller. Détailler ensuite la pâte en fonction de la forme des pâtes choisies

Cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée (environ 1 c. à café de sel par litre d'eau) pendant 3-4 minutes selon leur forme et leur épaisseur. Mélanger avec votre Pesto au Basilic