

PÂTES FRAÎCHES & SAUCE TOMATE MAISON

PARTS

4 personnes

PRÉPARATION

40 minutes

CUISSON

30 minutes

INGRÉDIENTS

PÂTES FRAÎCHES

- 4 Oeufs
- 400g de farine
- Une pincée de sel

SAUCE TOMATE MAISON

- 800g de tomate fraîche
- 120g d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 40g d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de sel

PRÉPARATION

PÂTES FRAÎCHES

1. Tamiser la farine dans un grand recipient
2. Faire une fontaine assez large et y mettre au centre les oeufs et une pincée de sel. Mélanger les ingrédients à la fourchette puis travailler énergiquement la pâte pendant une dizaine de minutes.
3. En faire ensuite une boule, l'envelopper dans un film transparent et laisser reposer 1/2 heure.
4. Diviser ensuite la pâte en 3 ou 4 parts et la passer à la machine en commençant par l'épaisseur la plus importante pour finir par la plus fine. Laisser reposer 1/2 heure les bandes de pâte ainsi obtenues. Si vous n'avez pas de machine à pâtes, étaler la pâte finement au rouleau à pâtisserie en farinant bien puis la replier sur elle-même avant de l'étaler à nouveau jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur désirée.
5. Les repasser alors à la machine avec le rouleau approprié de façon à obtenir des tagliatelles de la largeur désirée. Sans machine à pâtes : Lorsque la pâte à l'épaisseur souhaitée, la découper de la forme désirée au couteau. Pour aller plus vite on peut rouler la pâte sur elle-même avant de la découper en lanières d'1 cm d'épaisseur pour de grosses tagliatelles.
6. Les étendre au fur et à mesure sur un torchon légèrement fariné. Les recouvrir d'un autre torchon lui aussi légèrement fariné et les laisser reposer jusqu'au moment de les cuire.
7. Cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée pendant 4-5 minutes

SAUCE TOMATE MAISON

1. Couper finement les oignons et l'ail et faites-les revenir à feu moyen dans une poêle avec l'huile d'olive (environ 10 minutes)
2. Dès que les oignons et l'ail sont cuits rajouter les tomates préalablement couper en petits morceaux
3. Rajouter le sucre et le sel dans la préparation et couvrir à feu moyen pendant 20 minutes
4. Remuer régulièrement la préparation pour éviter que cela n'accroche
5. Servez, c'est prêt!

CONSEILS

Si vous souhaitez obtenir une sauce tomate sans morceaux, vous pouvez la passer une dizaine de secondes au blender.

Vous pouvez également rajouter quelques feuilles de basilic dans la sauce tomate au moment d'ajouter les tomates ainsi qu'au moment de servir pour la touche "déco" !