

PÂTE A RAVIOLE

ÉLÉMENTS DE BASE POUR 4 PERSONNES

Farine de blé 200 g
Jaunes d'œufs 2 pièces
Huile d'olive 2 cl
Eau 2.5 cl
Sel fin 1.5 pincées

ÉLÉMENTS DE BASE POUR 10 PERSONNES

Farine de blé 500 g
Jaunes d'œufs 5 pièces
Huile d'olive 5 cl
Eau 6.5 cl
Sel fin 3.5 pincées



PROGRESSION

1. AVEC UN ROBOT

Dans un bol, réaliser une fontaine avec la farine puis ajouter les jaunes d'œuf, l'eau et l'huile d'olive. Malaxer à petite vitesse avec l'axe en forme de crochet. Dès que la pâte commence à devenir sableuse, continuer à la travailler au crochet pour lui donner de l'élasticité, et ajouter une cuillère à soupe d'eau si besoin (la texture de la pâte doit être souple et élastique, mais ni cassante ni collante).

Laisser reposer minimum 30 min au frais dans du film plastique. À utiliser ensuite selon les besoins.

2. À LA MAIN

Sur un plan de travail, réaliser une fontaine avec la farine et le sel. Battre les œufs en omelette avec l'eau et l'huile, puis verser le liquide au centre de la farine. À l'aide d'une main, mélanger le liquide avec la farine progressivement, puis lorsque la pâte commence à se former, la travailler avec les deux mains de manière à lui donner un peu d'élasticité (la texture de la pâte doit être souple et élastique, mais ni cassante ni collante).

Laisser reposer minimum 30 min au frais dans du film plastique. À utiliser ensuite selon les besoins.

Notes :
