



Cooking is beautiful présente :

Les pâtes au pistou d'Andrea

Pour 4 personnes

Ingrédients :

Pour la pâte :

4 oeufs

400 gr de farine

Pour le pistou :

3 petit gousses d'ail

100 ml d'huile olive

150gr pistaches

2 petits bouquets de menthe

250 gr de parmigiano râpé

Etape 1

Préparez la pâte :

Dresser un petit « volcan » avec la farine.

Etape 2

Placez les œufs au milieu.

A l'aide d'une fourchette, ramenez petit à petit la farine des bords du « volcan » au milieu pour mélanger avec les oeufs, et ce, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Pétrissez-là un certain temps.

Laissez reposer une demi-heure.

Etape 3

Malaxez la pâte jusqu'à ce qu'elle se ramollisse bien.

Puis étalez- la au rouleau très finement.

Etape 4

Faites-la sécher une heure (suspendue sur un fil).

Etape 5

Posez la pâte sur une table.

Repliez la pâte sur elle-même plusieurs fois jusqu'à obtenir un bandeau.

Puis coupez des lamelles sur 1 cm d'épaisseur.

Etape 5

Faites bouillir de l'eau.

Pendant ce temps, préparez le pistou, puis mixez et fouettez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une émulsion.

Placez les pâtes dans l'eau.

Elles sont prêtes dès qu'elle remontent à la surface.

Egouttez-les et mettez-les dans un plat. Dressez le pistou dessus.

Hum...A table !