

Pâtes maison au Truffalo



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **20**
Cuisson : **30**



Ingrédients

Pour la pâte :

- 150 g de Truffalo râpé
- 400 g de farine
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 100 ml d'eau
- Un peu d'huile d'olive

Pour la garniture :

- 50 g de Truffalo râpé
- 500 g de champignons divers
- 200 g de Jambon de Parme
- Un peu de crème fraîche Isigny
- Basilic
- Sel, poivre

Étapes de la préparation

1. Mélangez tous les ingrédients de la pâte et pétrissez bien pendant au moins 10-12 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple. Si elle est trop dure, vous pouvez ajouter 1 cuillère à soupe d'eau. Enveloppez la boule de pâte dans un film alimentaire et laissez-la reposer au frais 30 minutes au minimum.
2. Farinez légèrement votre plan de travail et étalez la pâte très finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Roulez-la sur elle-même sans appuyer puis coupez des lamelles fines au couteau. Plongez les pâtes obtenues dans une casserole d'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface puis égouttez-les.
3. Pour la garniture, coupez les champignons et le jambon de Parme en petits morceaux avant de les faire rissoler à la poêle. Ajoutez-y les 50 g de Truffalo râpé, les pâtes cuites et mélangez doucement. Assaisonnez de sel, poivre, basilic et versez un filet de crème fraîche Isigny.

? **Astuce** : La pâte peut aussi être colorée, par exemple en rouge avec du concentré de tomates, en noir avec de l'encre de seiche, ou encore en jaune avec du curry ou du curcuma Albert Ménès.