

Nouilles maison aux fines herbes et aux tomates

Ingrédients

Pour 2 personnes

Pâte:

200 g de farine blanche ou de farine à pâtes

1/2 cc de sel

2 oeufs

2 cs d'huile

1-2 cs d'eau

2 tomates oblongues (San Marzano)

Sel, poivre

1 cs d'huile

50 g de beurre

1 tasse de fines herbes mélangées, p.ex. basilic, persil commun à feuilles plates, origan, effeuillées

Sel, poivre

50 g de sbrinz fraîchement râpé



Préparation

1. Pour la pâte, mélanger la farine et le sel. Ajouter les oeufs un à un avec une cuiller en bois. Incorporer l'huile et autant d'eau que nécessaire pour obtenir une pâte onctueuse. Pétrir jusqu'à consistance lisse et homogène. Envelopper dans une feuille d'aluminium ménager et laisser reposer durant 2 heures au frais.
2. Partager la pâte en 4 morceaux et l'abaisser à 2 cm environ sur le plan de travail légèrement fariné. Fariner les abaisses, enrouler. Découper en nouilles de la largeur désirée, puis dérouler immédiatement.
3. Couper les tomates en petits dés, assaisonner et laisser brièvement égoutter.
4. Cuire les nouilles avec l'huile durant 2-3 minutes "al dente" dans une abondante quantité d'eau bouillante salée. Passer et laisser soigneusement égoutter.
5. Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter les fines herbes et faire tomber brièvement.
6. Mélanger les fines herbes aux nouilles et assaisonner. Dresser sur des assiettes creuses chaudes. Parsemer de petits dés de tomate et saupoudrer de sbrinz.

Préparer davantage de nouilles. Laisser sécher sur un linge fariné durant 12 heures au moins. Mises dans une boîte hermétiquement close, elles se conservent pendant jusqu'à 2 semaines.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 852 kcal; protéines: 25 g; lipides: 50 g; glucides: 76 g.