

TAGLIATELLES SANS GLUTEN

Ingrédients :

300 gr de farine de riz

30 gr de farine de sarrasin

4 œufs

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

- **Mélanger le tout dans un saladier**
- **Pétrir pendant 3 minutes minimum.**
- **Ajouter de la farine en cas de besoin si elle colle**
- **Faire une boule, et filmer là**
- **Mettre au frigo 35 minutes**
- **Sortir la boule**
- **Passez la dans la machine à pâtes si vous n'en avez pas, faites, le rouleau plusieurs fois.**
- **Elle ne doit pas dépasser 2mm d'épaisseur**
- **Mettre sur une planche et avec un couteau faites des lamelles(tagliatelles)**
- **Puis parsemer de farine légèrement vos tagliatelles**
- **Faites chauffer votre eau**
- **Quand celle-ci frémit**
- **Ajouter délicatement vos tagliatelles**
- **Laisser cuire 10 minutes**

Vos enfants seront contents de participer pour couper les lamelles Et régalez vous