



THE J.M. SMUCKER Co.

Pâtes-rubans

Prep Time **Cook Time** **Serves** **Difficulty**

30 mins 6 mins 8 N/A

Ingredients

- 5 œufs
- 3 tasses (750 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Robin Hood® Original All Purpose Flour

- 2 c. à thé (10 mL) de sel
- 1 c. à table (15 mL) d'huile de canola
- 2 c. à thé (10 mL) de sel et d'eau pour faire bouillir

Directions

Step 1:

Mettre tous les ingrédients au robot culinaire. Actionner par impulsions jusqu'à ce que la pâte commence à prendre. La pâte aura une allure granuleuse et sèche. Retirer la pâte et la déposer sur une surface légèrement enfarinée et la pétrir jusqu'à ce qu'elle soit soyeuse, environ 30 secondes. Diviser la pâte en 8 portions, recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser reposer à la température ambiante au moins 1 heure, ou au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Step 2:

Remplir aux $\frac{3}{4}$ une grande casserole de 3 pintes (3 litres) d'eau. Ajouter le sel et porter à ébullition à température élevée.

Step 3:

Déposer une boule de pâte sur une planche légèrement enfarinée. Abaisser la pâte en un rectangle de 12 po x 2,5 po et d'une épaisseur de 1/16 po (30 cm x 6 cm x 0,4 cm). À l'aide d'un coupe-pizza ou d'un couteau, couper la pâte sur la longueur en rubans d'une largeur de $\frac{1}{4}$ po (0,5 cm). Déposer les rubans de pâte sur une plaque légèrement enfarinée et recouvrir lâchement de papier ciré. Répéter avec les boules de pâte qui restent.

Step 4:

Mettre les pâtes dans l'eau bouillante et remuer afin d'assurer que les pâtes ne collent pas ensemble. Porter à ébullition et faire bouillir de 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient à la fois cuites et tendres. Égoutter les pâtes dans une passoire. Ne pas les rincer. Ajouter votre sauce préférée et servir immédiatement.

Images

