



**Mmmmh!**

Chaussée de Charleroi, 92  
1060 Bruxelles  
02 534 23 40  
<http://www.mmmmh.be>

## Tagliatelles au beurre de sauge



### Ingrédients

4 oeufs, 1 bouquet de sauge, 50 g de beurre , Poivre noir du moulin, Sel, 100 g de parmesan 24 mois, 400 g de farine,

### Préparation

Les pâtes fraîches :

Casser les oeufs dans un saladier, saler, verser un filet d'huile d'olive et battre légèrement en omelette. Peser et tamiser la farine, puis placer dans un grand bol. Creuser un puits au milieu et y verser les oeufs. Incorporer petit à petit, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Poser ce pâton sur un plan de travail fariné et pétrir avec le plat de la main, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple. Emballer dans du film alimentaire et réserver au frais une trentaine de minutes. Cette opération se réalise très facilement avec un robot à pâtisserie.

Découper des portions de pâtes et passer au laminoir en diminuant l'épaisseur d'un cran à chaque passage. (Si la pâte vous paraît trop collante, refariner légèrement et passer la feuille de pâte plusieurs fois au premier cran, en pliant en deux à chaque fois, jusqu'à ce qu'elle soit lisse, souple et élastique.) Quand la feuille de pâte est suffisamment fine (en général un cran avant le maximum), laminar en tagliatelles. Réserver des petits tas sur un plan de travail fariné.

Hacher les feuilles de sauge finement.

Râper le parmesan.

Dans une poêle, faire fondre le beurre et y ajouter la sauge. La faire revenir sur feu doux quelques minutes.

Porter de l'eau salée à ébullition et y verser les pâtes. Quand elles sont presque "al dente", les égoutter (réserver un peu de jus de cuisson).

Les verser dans la poêle avec la sauge et mélanger intimement en poivrant abondamment. Détendre en incorporant un peu d'eau de cuisson.

Saler et ajouter du parmesan selon l'humeur.

### Commentaires

Pour la pâte : Verser la farine sur le plan de travail et creuser un puit en son centre. Ajouter 4 oeufs et une pincée de sel dans le puits. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte élastique et homogène, en ajoutant un peu d'eau si nécessaire. Réserver 30 minutes au frais dans un linge humide ou un film plastique. Abaisser ensuite au laminoir et couper en tagliatelles. Fariner et conserver en petits tas, le temps de préparer le reste.

### Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....