

Nouilles chinoises sans laminoir

Ingrédients pour 2 portions :

- 300 g de farine
- 1 oeuf
- 120 ml d'eau
- 2 g de sel

Préparation :

Verser la farine et le sel dans un récipient.
Casser l'oeuf par dessus.

Tout en mélangeant, verser de l'eau au fur et à mesure
(si vous souhaitez colorer vos pâtes c'est maintenant qu'il faut le faire)

Former une boule de pâte. Puis bien la pétrir pour la rendre souple et lisse.
Puis, couvrir d'un film étirable et laisser reposer 30 min.

Farinez votre plan de travail et y déposer la pâte afin de la pétrir pendant un instant.

Étendre la pâte jusqu'à obtenir un cercle de 0.3 cm d'épaisseur.

Fariner à nouveau la pâte pour empêcher qu'elle ne colle.
Puis, plier la pâte l'un sur l'autre en forme de «Z»

Couper uniformément la pâte en fines bandes.

Farinez légèrement les bandes pour les séparer.

Voilà vos nouilles sont prêtes . *Recettes de Caline*

Faire bouillir une casserole d'eau salé et y plonger les nouilles,
égouttez-les et assaisonnez-les a votre sauce

Bon appétit à toutes & tous !!