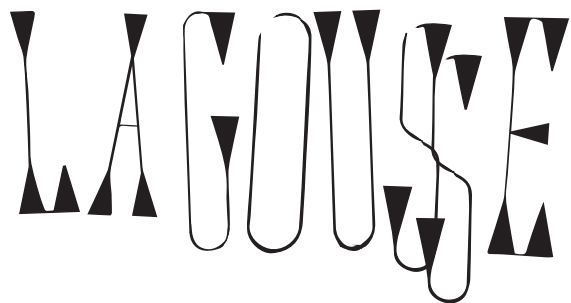


L'AMUSE

**TA CLIT, AH ! ELLE PESTA CONTRE
LES ORTIES LE LONG DU SENTIER
DE LA VIEILLE MERE SUR LILE
SAINT DENIS**

*AIL



*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen*



Ingédients

pour deux belles platées de pâtes

*~ 1 tasse et un quart de farine
(du genre grande tasse) ou 300 ml de farine*

~ 2 œufs

*~ une quinzaine de têtes d'ortie
(une tête équivaut aux quatre premières feuilles,
là où ya le plus de vitamines.)*

~ une dizaine de noix

~ du poivre

~ du sel

~ de l'huile d'olive

~ une grosse gousse d'ail

21



FRESCA TAGLIATELLE PESTO D'ORTIES



Concevoir les pâtes

Dans un saladier mélanger la farine avec une pincée de sel.

Faire un puits au centre, casse les deux œufs au milieu et ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Commencer par battre à la fourchette le centre et venez chercher la farine petit à petit.

Au bout d'un moment, venez Apétrir à la main tous les ingrédients.

La pâte doit être lisse, élastique et non collante (ajouter de la farine en fonction).

Former une boule et filmer la.

Laisser la pâte reposer au frigo pendant au moins 30 minutes.

21



**FRESCA TAGLIATELLE
PESTO D'ORTIES**



*Una Deleziosa Quotidienne
de DyKitchen*



Sortir la pâte du frigo
et couper là en quatre.
Sur un plan très
fariné, abaisser la pâte
jusqu'à obtenir une épaisseur
de 2 à 3 mm.

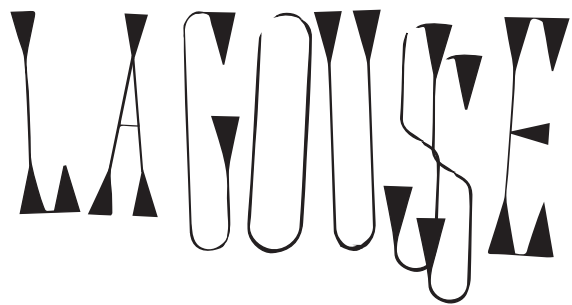
Fariner.
Enrouler sur elle-même
et couper des lanières de
6 mm de large.

Reproduire l'opération
jusqu'à ce que toutes
pâtes soient découpées.

21

**FRESCA TAGLIATELLE
PESTO D'ORTIES**





*Una Deliziosa Quotidienne
de Dykitchen*



Préparer le pesto

Cueillir à l'aide de gants des
têtes d'orties. Un petit sac.

De quoi faire un petit pesto
pour deux.

Les rincer (on ne sait jamais).

Et réserver les feuilles une par une.

Pilonner (pour préserver au
maximum toutes les saveurs)

ou au mini-mixeur (pour garder un
peu moins de saveur) les têtes d'orties
avec les noix, du sel et du poivre.

Piler, piler, piler longtemps.

C'est long, mais ça vaut le coup.

Ajouter de l'huile d'olive au fur
et à mesure pour arriver à la
consistance d'une belle pâte à pesto.

L'ortie pique légèrement le palais.

Une surtout pas s'en effrayer,
c'est un délice pour les papilles.

21



**FRESCA TAGLIATELLE
PESTO D'ORTIES**



Dans une énorme
casserole d'eau salée
portée à ébullition, ajouter
toutes les pâtes fraîches
d'un seul coup.

Mélanger à l'aide
d'une cuillère.

La cuisson des pâtes

est très rapide

(2 à 3 minutes)

goûter et égoutter.

Reserver quelques
cuillères d'eau de
cuisson si possible.

21



**FRESCA TAGLIATELLE
PESTO D'ORTIES**

L'AMUSE

*Una Deliziosa Quotidienne
de Dykitchen*



Dans deux
assiettes creuses,
placer les pâtes.

Ajouter la moitié
du pesto
d'orties et deux
cuillères à soupe
d'eau de cuisson.

Mélanger et
déguster
tranquille^{*}ment.

21



**FRESCA TAGLIATELLE
PESTO D'ORTIES**

LA Gousse

*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitcher*



Voulez-vous de l'ail? J'en ai de belles gousses.