

Fettuccines au pesto à l'ail des ours



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 5 mn

Des pâtes fraîches... un pesto aux arômes irrésistibles... Il n'en faut pas plus pour une dégustation festive !

Ingrédients

- 500 g de farine
- 5 oeufs
- 1 cs d'huile d'olive
- pesto à l'ail des ours
- parmesan

Préparation

- 1 Mettez la farine dans un grand saladier et faites une fontaine. Battez les oeufs en omelette et versez-les dans la fontaine. Travaillez vigoureusement du bout des doigts jusqu'à former une boule de pâte.
- 2 Travaillez la pâte 10 minutes et laissez-la reposer 1 heure dans le réfrigérateur.
- 3 Au bout de ce temps, coupez la pâte en plusieurs morceaux et passez-la plusieurs fois dans la machine en commençant par un gros écart et en diminuant au fur et à mesure.
- 4 J'ai choisi de les passer une dernière fois dans les formes de fettuccines. Pensez à fariner légèrement la pâte avant cette dernière opération afin que les pâtes ne collent pas !
- 5 Faites cuire les pâtes fraîches dans un grand volume d'eau salée pendant 5 minutes. Égouttez soigneusement les pâtes. Vous les dressez dans un grand plat creux. Faites un puits et mettez-y votre pesto. Saupoudrez de parmesan.
- 6 Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

