



FR ▼

Spiruline Algahé

Rechercher un produit...

OK



MENU ▼

Accueil > **Dégustation - Recettes** > **Pâtes fraîches à la spiruline**

Pâtes fraîches à la spiruline

Il y a 1 Produit



Nombre de personne : 2 à 3

Temps de préparation : 30 minutes

Repos : 15 minutes

Difficulté : facile

Ingédients :

- 100 g de farine de blé
- 1 cuillère à café de spiruline en poudre
- 1 œuf

- 1) Mixez l'œuf et la spiruline pour la diluer totalement.
- 2) Pétrissez la farine avec l'œuf jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laissez reposer 15 minutes à température ambiante.
- 3) Confectionnez les pâtes dans le laminoir à pâtes. Farinez-les généreusement pour éviter qu'elles ne se collent.
- 4) Quelques minutes avant de servir, plongez-les dans un grand volume d'eau bouillante salée.
- 5) Laissez cuire 3 minutes environ, selon leur taille, puis égouttez et arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Tri -- ▼