

## Pâtes de potimarron

Écrit par annelise

Mardi, 14 Février 2012 13:35 -

---

## Pâtes de potimarron

---



Source : recette tirée du livre "la cuisine des courges" de Pradès et adaptée au Cooking Chef

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 45 mn

Temps de cuisson : 25 mn

---

### Ingrédients :

- 1/2 potimarron
- 200g farine
- 1 œuf

## **Pâtes de potimarron**

Écrit par annelise

Mardi, 14 Février 2012 13:35 -

---

### **Matériel :**

*Panier vapeur, batteur K, laminoir et filière tagliatelles*

---

### **Préparation :**

Couper le potimarron en deux et découper une moitié en dés. Les mettre dans le panier vapeur. Verser 1l d'eau dans le bol installer le panier vapeur et faire cuire 20mn à 110°, M3.

Réduire en purée avec le blender plongeant.

Mettre cette purée dans le bol. Installer le batteur K. Ajouter la farine, l'œuf et une pincée de sel.

Mélanger jusqu'à ce qu'on obtienne une pâte homogène. Laisser reposer 30 mn.

Passer cette pâte au laminoir jusqu'au numéro 7. Puis passer cette pâte dans la filière à tagliatelles.

Faire cuire 5 mn dans l'eau bouillante salée, en ajoutant une cuillère à soupe d'huile d'olive.

---

### **Avis des CCCistes :**

---

### **Discussions du forum sur le sujet :**

[Pâtes de potimarron](#)