



Pâtes

Nouilles à la farine de riz



15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

401

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les nouilles

350 g **Farine**
350 g **Farine**
85 cl **Eau**

Ingrédients pour le façonnage des nouilles

1 **Farine**

Étape 1

Préparation des nouilles à la farine de riz

- 1 Mélanger les deux farines dans un saladier à l'aide d'une cuillère en bois.
- 2 Faire bouillir l'eau dans une casserole et la verser en filet sur les farines.
- 3 Remuer la pâte à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à formation d'une boule.
- 4 Poser la pâte sur un plan de travail fariné. Pétrir la pâte afin de l'assouplir puis former un boudin.
- 5 Détailler la pâte en 4 parts à l'aide d'un couteau de chef.

Étape 2

Façonnage des nouilles

- 1 Etaler chaque pâton sur une épaisseur de 3 à 5 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 2 Replier chaque morceau obtenu en 3. Détailler de longues bandes à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Fariner légèrement et délicatement les nouilles puis les disposer en 4 tas séparés.
- 4 Fariner les nouilles évite qu'elles ne collent entre elles.
Pour la cuisson. plonger les nouilles dans une eau

5 bouillante salée pendant 3 minutes. Egoutter de suite.