

PAPPARDELLES AU BEURRE DE PAVOT

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

Pâte :

400 g de farine blanche
1 cc de sel
4 oeufs
1 cs d'huile
Eau, selon les besoins
75 g de beurre
1 1/2 cs de graines de pavot
Sel, poivre
Sbrinz râpé pour parsemer



PREPARATION

- 1** Pour la pâte, mélanger la farine et le sel. Incorporer progressivement les oeufs avec une cuiller en bois. Pétrir avec l'huile et autant d'eau que nécessaire jusqu'à consistance souple et homogène. Laisser reposer durant 2 heures au frais dans un film transparent.
- 2** Partager la pâte en quatre et l'abaisser finement à 2 mm environ sur le plan de travail fariné. Saupoudrer de farine les morceaux de pâte. Découper en larges bandelettes avec la roulette à pâte et déposer celles-ci sur un torchon fariné.
- 3** Faire fondre le beurre à feu modéré. Ajouter les graines de pavot et cuire durant 5-10 minutes à petit feu. Assaisonner.
- 4** Cuire les pâtes al dente durant 2-3 minutes dans de l'eau bouillante salée. Passer et laisser soigneusement égoutter.
- 5** Mélanger les pâtes avec le beurre au pavot. Dresser sur des assiettes creuses et parsemer de sbrinz.

Accompagner d'une salade.

Cuisine rapide : utiliser de la pâte commercialisée ou des pâtes toutes prêtes.

Variante à la crème au pavot : laisser frémir durant 5-10 minutes 1 dl de crème entière avec 1 dl de bouillon et 1 1/2 cs de graines de pavot.