

# Nouilles Rāmen |

**Recette pour 4 personnes**

## **Description**

Oubliez les nouilles instantanées, réalisez vos pâtes maison, elles seront tellement meilleures.

## **L'astuce du chef**

Les pâtes Rāmen fraîches vont se conserver 48 heures au frais.

## **Ingrédients**

### Pâtes

- 225 Gr Farine
- 50 Gr Eau chaude
- 50 Gr Oeuf
- 4 Gr Bicarbonate de soude
- 4 Gr Sel

## **Préparation**

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **15 mins**

### Pâtes

À l'aide d'une fourchette, formez une pâte avec tous les ingrédients. Couvrez la masse et laissez reposer quelques minutes.

Divisez la pâte en 4.

Passez la pâte au laminoire afin de lui donner une épaisseur de 0,3 cm, puis taillez en lanières de 0,3 cm.

Enfarinez les nouilles afin qu'elle ne collent pas ensemble.

**Bon appétit!**