

Nouilles Udon |

Recette pour 4 personnes

Description

Pâtes japonaises les plus épaisses, elles sont délicieuses dans un sauté ou un bouillon.

L'astuce du chef

La cuisson des pâtes peut prendre jusqu'à 3-4 minutes dans une eau bouillante salée.

Ingrédients

Pâtes

- 200 Gr Farine
- 90 Gr Eau chaude
- 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 0,5 cm, puis taillez en lanières de 0,5 cm.

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

Bon appétit!