

Pâtes Ho Fun (nouilles de riz) |

Recette pour 4 personnes

Description

Une recette de nouilles fraîches à base de farine de riz.

L'astuce du chef

Utilisez les nouilles Ho Fun dans vos recettes. Elles sont délicieuses préparées en soupes, sautées ou en salade.

Les pâtes peuvent être séchées puis réhydratées dans de l'eau tiède durant une dizaine de minutes.

Ingrédients

Pâtes

- 100 Gr Farine de riz
- 15 Gr Féculé de maïs
- 40 Gr Féculé de pomme de terre
- 300 Ml Eau

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

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

Pâtes

Dans un bol, tamisez toutes les poudres et le sel.

Ajoutez-y l'eau et fouettez énergiquement afin d'avoir une pâte opaque et bien liquide.

Laissez reposer 15 minutes.

Prépare, un plat à vapeur, un autre plat pour la cuisson des pâtes ainsi qu'un pinceau et un bol d'huile de canola. Au fond du petit plat, nappez le fond d'huile avec l'aide du pinceau.

Déposer un fond de pate dans le plus petit plat puis faites cuire 5 minute à la vapeur. (Attention la couche doit être très fine afin de cuire rapidement).

Répétez l'opération autant de fois que nécessaire en superposant les pâtes les une sur les autres, le tout le napant légèrement d'huile entre chaque.

Taillez les pâtes plus ou moins épaisse selon votre préférence.

Bon appétit!