

# **Tagliatelles aux noix**

## **Pour 4 personnes**

*120g de farine*

*50g de semoule de blé dur*

*80g de cerneaux de noix*

*2 cuil à café d'huile de noix*

Mixez les noix en poudre fine.

Mélangez la farine, la semoule de blé dur, la poudre de noix et les œufs, ajoutez l'huile de noix et pétrissez la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle devienne homogène et souple et qu'elle ne colle plus aux doigts. (Ajoutez un peu d'eau ou de farine selon les besoins).

A l'aide d'une machine à pâte formez vos tagliatelles (allez jusqu'au cran 5). Passez les tagliatelles dans la farine puis formez des nids et laissez reposer 30 minutes sous un linge.

Faites bouillir un grand volume d'eau et plongez-y vos pâtes, laissez cuire 2 minutes après la reprise de l'ébullition et c'est prêt.