

PÂTES KHORASAN KAMUT®

La farine khorasan KAMUT® est extrêmement douce, de plus en plus facile à trouver en magasin bio et se prête parfaitement à toutes sortes de recettes. Le blé khorasan de marque KAMUT® est un ancêtre du blé dur. De ce fait, c'est aujourd'hui l'Italie qui domine le marché du blé khorasan KAMUT® avec ses pâtes khorasan KAMUT®. Préparer des pâtes avec cette farine est un jeu d'enfant, et vous pouvez conserver votre recette habituelle pour la pâte. Elle se lie à merveille, présente une texture moelleuse et tendre mais plus structurée que celle conférée par les autres farines. D'une couleur dorée, tendres mais résistantes, les pâtes sont succulentes. Voici une recette.



Pour environ 500g de pâtes.

Vous pouvez abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie, bien sûr, ou bien vous servir d'une machine à pâtes. Cette machine est très pratique, et les enfants adorent en faire tourner la manivelle !

- 2 tasses de farine khorasan KAMUT®
- 3 œufs

1. Placez la farine et les œufs dans le récipient d'un robot ménager. Actionnez 1 minute environ, jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Retournez la pâte sur un plan de travail enduit de farine et pétrissez-la pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Selon le degré d'humidité de la pâte, il vous faudra peut-être incorporer un petit supplément de farine afin d'obtenir une texture lisse, élastique et ferme. Emballez la pâte dans un film plastique bien serré et laissez se reposer à l'air ambiant pendant au moins une demi-heure, afin d'hydrater la pâte. Si vous ne comptez pas faire les pâtes tout de suite, placez la pâte dans le réfrigérateur le temps nécessaire, un jour au maximum.

2. Divisez la pâte en quatre portions égales. Prenez la première portion, abaissez la pâte et introduisez-la dans la machine à pâtes. Faites de même pour chacune des autres. Laissez chaque portion reposer sur un plan de travail enduit de farine pendant que vous maniez les autres, en ajustant progressivement le réglage de la machine pour que la pâte s'affine à chaque passage (selon la machine, vous devrez effectuer 5 à 7 passages).

3. Vous pouvez maintenant façonner les pâtes comme bon vous semble. Pour les pappardelle, prenez un coupe-pâte strié et découpez chaque portion en pâtes d'environ 30 cm de long et 3 cm de large. Pour les fettucini, passez les pâtes dans la machine à pâtes. Pour les lasagnes, gardez de longues feuilles de pâte ou coupez-les en deux. Les pâtes peuvent être cuites sur-le-champ ou mises à sécher jusqu'au lendemain.

PÂTES KHORASAN KAMUT® AUX TOMATES CONFITES ET GROSSES CREVETTES

Ingrediënten

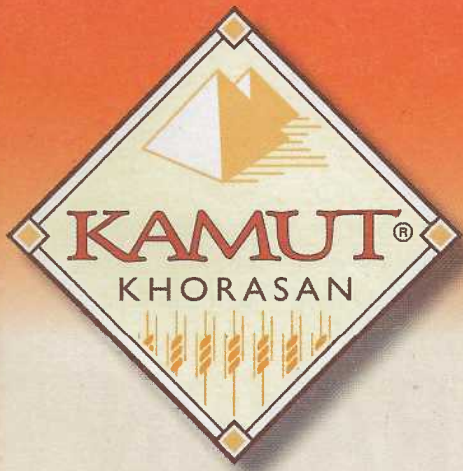
- 250 g de spaghetti khorasan KAMUT® complets
- 300 g de grosses crevettes
- 200 g de tomates confites
- 100 g de basilic frais
- 3 à 4 cuillères à soupe d'huile d'olive douce
- Poivre noir en moulin
- Sel de mer fin



Cuisez les pâtes dans 4 litres d'eau légèrement salée pendant une douzaine de minutes.

Coupez les tomates confites en lanières.

Coupez les feuilles de basilic aussi fin que possible à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Décortiquez les queues de crevettes et faites les revenir brièvement dans une poêle chaude, avec une larme d'huile d'olive. Une fois les crevettes cuites, saupoudrez les de poivre et de sel, puis versez les dans un plat. Égouttez les pâtes et rincez les brièvement, mélangez-y les lanières de tomates et le basilic, ajoutez l'huile d'olive et chauffez à nouveau, très peu de temps, à feu vif. Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût, puis servez sur une assiette.



Le blé
Khorasan

KAMUT®

Un ancêtre du blé moderne
pour votre plus grand plaisir !

Apprécié pour sa saveur et sa
digestibilité le blé khorasan KAMUT®
vous offre une grande
polyvalence d'utilisation.

SAVEUR
naturellement
douce à l'arôme
de noisette



DAVANTAGES
de protéines,
de lipides,
d'acides aminés
de vitamines
et de minéraux



**EXCLUSIVEMENT
BIOLOGIQUE**
NON OGM

RICHE EN
sélénium, zinc
et magnésium



Se digère
facilement
(gluten différent)

www.kamut.com

