

# Tagliatelles à la farine de glands et à l'ortie

## Ingrédients pour 100 g de pâtes = 2 portions

85 g de farine d'épeautre

20 g de farine de glands

1 cueillerée à soupe bombée de poudre de feuilles d'ortie

1 pincée de sel

1 œuf

1 filet d'huile d'olive

Environ 5 cl d'eau

## Préparation

Mélanger les farines, la poudre d'ortie et le sel. Ajouter un filet d'huile et l'incorporer en émiettant le mélange avec les doigts.

Former un cratère, y casser l'œuf et verser l'eau en pétrissant jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène.

Pétrir une dizaine de minutes, puis envelopper la pâte dans un torchon ou du film alimentaire et la laisser reposer une demi-heure.

\*

Étaler le pâton et le rouler sur une épaisseur de 5 mm, puis découper la pâte en lanières (bien fariner et étendre les lanières sur un plat au fur et à mesure).

Faire cuire 5 minutes dans une grande quantité d'eau bouillante (ne pas couvrir la casserole) et déguster immédiatement, agrémenté au choix d'un filet d'huile de noix ou d'olive, de fromage râpé, de ketchup sauvage au cynorhodon...

**Recette : d'après AcornCoffeeFlour.com,**

**<https://www.acorncoffeeflour.com/acorn-news/params/post/4007218/noodles-with-acorn-flour>**