

Nouilles aux oeufs (genre Shanghai)

Ingrédients (pour 200g de nouilles):

130g de farine tout usage
1/2 c. à thé de sel
1 oeuf (température pièce)
Un peu d'eau *

Ingrédients (pour 600g de nouilles):

390g de farine tout usage
1½ c. à thé de sel
3 oeufs (température pièce)
Un peu d'eau **

***Pour une préparation de 200g de nouilles:** Il faut arriver à 70g de liquide. Donc si l'oeuf fait 46g, il faut faire $70-46=24$. Il faudra donc ajouter 24ml d'eau.

****Pour une préparation de 600g de nouilles:** Il faut arriver à 210g de liquide. Donc si les 3 oeufs font au total 140g, il faut faire $210-140=70$. Il faudra donc ajouter 70ml d'eau.

Préparation

Mélanger ensemble la farine et le sel et former un puit.

Ajouter le mélange d'eau et oeuf au centre, et mélanger graduellement la farine au liquide. Former une boule et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit uniforme.

Former un carré en pliant la pâte en deux et envelopper dans une pellicule de plastique pour 30 minutes.

Rouler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâte. On peut aussi donner des coups avec le rouleau pour aider la pâte à être plus maléable. Après 5-10 minutes, recouvrir le disque de pâte avec une pellicule de plastique et laisser reposer encore 30 minutes.

Rouler à nouveau afin d'obtenir une épaisseur de 2mm.

Frotter une fine couche de farine sur les deux côtés de la pâte. Plier la pâte en deux, puis en 4 (toujours sur le même sens). Couper des languettes de 2mm au couteau.

Saupoudrer les pâtes de farine, les remuer un peu entre les doigts puis séparer chaque nouille qui est collée sur elle-même.

Mettre les pâtes dans un tamis puis secouer afin d'enlever la farine avant la cuisson.