



En cuisine nature ressourcée, je présume que vous vous êtes bien doté de tous les outils pour vous lancer dans l'aventure des pâtes maison : laminoir, robot, etc. Je prévois malgré tout ici les versions sans aucun outillage.

Notre première recette détaillera comment réussir à coup sûr des «*Spaghetti maison au Laminoir à Pâtes*» (page 66), en pétrissant à l'aide d'un robot ménager.

Dans l'option «gîte de vacances» ou choix de vie autarcique peu équipé, je détaille la recette de *Tagliatelle Fraîches sans Laminoir et sans Robot* (page 72).

Dès que vous serez passé maître ès Pâtes, vous confectionnerez des *Raviolis d'Aubergines* inoubliables (page 75), rampe de lancement pour quantité de variantes de *Garnitures de Pâtes maison semi-végétariennes* (page 77).

Après ces quelques recettes, vous surferez avec plus d'aisance tout le ouaïbe ou vous feuillerez tous les livres spécialisés sans vous sentir déconcertés. Comme d'habitude vous adapterez toutes ces excellentes recettes à l'aune du ressourcement en cuisine : des aliments de base sains, achetés crus et nus.

