

Pâtes: Achat et conservation

Achat

Il existe un très grand choix de pâtes:

- pâtes sèches sans œufs (p. ex. spaghetti, penne)
- pâtes sèches aux œufs (p. ex. nouilles, cornettes)
- pâtes fraîches sans œufs (p. ex. orecchiette)
- pâtes fraîches aux œufs (p. ex. tagliatelle, knöpfli)
- pâtes fraîches farcies (p. ex. ravioli, tortellini)

Conservation

Conserver les *pâtes sèches* à l'abri de l'humidité, dans l'emballage d'origine ou dans une boîte à provisions bien fermée. Tenir compte de la date de péremption sur l'emballage.

Suggestion: découper les indications de préparation et la date de péremption, les mettre dans la boîte ou les coller dessus.

Pâtes fraîches

- Pâtes achetées en vrac (farcies ou non): les conserver 1 à 2 jours au réfrigérateur.
- Pâtes emballées (farcies ou non): les conserver au réfrigérateur. Tenir compte de la date de péremption sur l'emballage.

Bon à savoir

La qualité des pâtes sèches préparées sans œufs dépend des facteurs suivants:

- Pour des pâtes de bonne qualité, le principe de base est d'utiliser du blé dur (variété particulière de blé).
- Beaucoup de fabricants utilisent aujourd'hui à nouveau des filières (trafile) en bronze plutôt que des synthétiques. Ce procédé spécial donne aux pâtes une surface rugueuse, qui fait que la sauce y adhère mieux.
- On reconnaît les pâtes qui ont été séchées en douceur et sans précipitation, env. 40 heures à basse température, à leur couleur jaune clair, pâle. Les pâtes traitées par séchage à haute température (env. 75 °C) résistent mieux à la cuisson. On reconnaît ces pâtes à leur couleur d'un jaune franc et intense.



Tableau des temps de cuisson

Pâtes sèches	selon indications sur l'emballage
Pâtes fraîches non farcies	2 à 4 min
Pâtes fraîches farcies, selon la taille	5 à 13 min
Knöpfli/spätzli, par portion	jusqu'à ce qu'ils montent en surface