

Machines manuelles

Quelques tours de manivelle et le tour est joué.

Pâtes tubulaires

Macaronis, penne, fusillis, rigatonis... Équipée de 5 filières, cette machine en ABS et acier chromé fait des pâtes courtes lisses, striées ou torsadées. En option, un pétrin adaptable pour préparer 800 g de pâte (24 €).

■ Regina, L 20 x H 25 cm, 60 €, Meilleur du Chef.



Aujourd'hui, c'est raviolis !

Cet accessoire s'adapte sur la machine Atlas 150 (ci-dessous). La trémie distribue la garniture entre deux plaques de pâte. On tourne la manivelle et la plaque de raviolis est prête !

■ Tom Press, accessoire raviolis, 40 €, La Cantinière.

Gain de place

Peu encombrant, cet ustensile façonne 7 sortes de pâtes, il hache la viande (2 grilles Inox) et emboutit des saucisses. Pied ventouse et séchoir à pâtes. ■ 26,5 x 22 cm, 30 €, Mathon.



La référence

Très appréciée, cette machine à pâtes italienne se règle sur 9 positions. Le laminoir étire la pâte sur 0,3 à 2,5 mm et la découpe en 1,5 mm ou 6,5 mm. Accessoires en option.

■ Acier, 20 cm, Atlas 150 Marcato, 65 €, Tom Press, La Cantinière.



La fabrique de pâtes

Manuelles ou électriques, ces machines façonnent toutes vos pâtes fraîches. Revue de détail.