

Japonaises

Voici les nouilles japonaises les plus consommées au Japon, surtout dans le sud-ouest du pays. À base de blé, elles sont plates, larges et fondantes. Elles se dégustent en soupe, dans un bouillon aromatique, ou en wok, enrichies de petits légumes et de lamelles de viande ou de dés de poisson.

Nouilles japonaises Udon, Tanoshi, 2,40 € le sachet de 240 g, dans les grandes surfaces.



Italiennes, bien sûr !

Typiques des recettes du nord de l'Italie, ces tagliatelles fines contiennent uniquement de la semoule de blé dur et des œufs. Moelleuses, elles sont délicieuses associées à un bon pesto ou à une simple sauce tomate parfumée.

Tagliolini aux œufs, Mariella Berro, 2,75 € le paquet de 250 g, dans les grandes et les moyennes surfaces.



Savoyardes

Ces pâtes de blé dur se consomment telles quelles ou en recettes traditionnelles, associées à des fromages locaux. Le petit goût de châtaigne apporte une touche particulièrement agréable et originale qui se marie parfaitement avec tous les plats.

Les Crozets aux châtaignes, Alpina Savoie, 2,85 € la boîte de 375 g, en grandes surfaces.



Au pays des saveurs

D'Italie, bien sûr, mais aussi de Chine, du Japon et même de France, notre sélection de pâtes les plus traditionnelles.

Asiatiques

Les nouilles de riz sont un grand classique de la cuisine chinoise. Cuites à l'eau, elles ne collent pas et se cuisinent en soupes ou en wok. On les trouve toujours dans le fameux pad thai thaïlandais.

Nouilles de riz, Suzi Wan, 2 € le sachet de 160 g, dans les grandes surfaces.



Espagnoles

Préparez une authentique "fideuá", un plat de la gastronomie espagnole qui ressemble à la paella, où le riz est remplacé par ces pâtes à base de semoule de blé dur. En forme de vermicelles creux et plus épais, elles sont spécialement pensées pour absorber le fumé des poissons.

Pâtes Fideuá, Gallo, 1,95 € le paquet de 500 g, sur le site Bien Manger.

Grecques

Ces drôles de petites pâtes qui ressemblent à du riz sont faites avec de la farine de blé, des œufs et du lait de brebis. Incontournables de la gastronomie hellénique, elles sont parfaites cuites à la manière d'un risotto, car elles se gorgent alors de toutes les saveurs de la sauce.

Kritharakis, 2,80 € le sachet de 250 g, sur le site Bien Manger.



Fraîcheur italienne

Ces beaux raviolis à la pâte fine et goûteuse sont farcis d'un mariage typique de la région des Pouilles : burrata et tomates séchées. Un vrai délice plein de caractère et de soleil. On adore !

Ravioli burrata, tomates séchées & basilic, Issimo, 4,50 € les 250 g, dans les grandes surfaces.