

## RECETTE DE LA PÂTE A SEL



Voici la recette toute simple . Avec de la pâte à sel, on peut créer de très jolis petits objets ou juste l'utiliser pour le plaisir de malaxer, manipuler et modeler !

### MATERIEL :

1 verre de sel fin

2 verres de farine

1 verre d'eau tiède

des colorants alimentaires ou des craies

Il suffit de mélanger le sel fin + la farine + l'eau tiède dans un grand récipient.

Si votre pâte est trop liquide, ajoutez un peu de farine et malaxez à nouveau.

Votre pâte à sel doit être souple mais elle ne doit pas coller aux doigts.

Faites participer votre enfant dès cette étape de préparation de la pâte à sel ! Il va adorer !

**Pour ajouter de la couleur à votre pâte à sel le mieux est d'insérer ces couleurs dès la préparation de base.**

### **Avec des colorants alimentaires liquides :**

utilisez un grand récipient par couleur, car il faudra diluer le colorant dans le verre d'eau avant de mélanger au sel et à la farine.

### **•Avec des craies :**

et oui, pensez-y ! Vous pouvez raper une craie colorée pour obtenir une poudre colorante plus puissante qu'il n'y paraît ! Il faudra mélanger la poudre de craie avec la farine et le sel avant de mettre l'eau. Il faudra également utiliser un récipient ou un sac congélation par couleur.

### **•Des colorants naturels :**

pensez-y, vous avez sûrement dans votre cuisine ce qu'il faut pour colorer votre pâte à sel ! Du safran pour faire le jaune, du paprika pour faire le rouge, de la betterave pour le rose etc...

**•Avec des paillettes !** Ajoutez des paillettes pour obtenir une pâte à sel magique :)

## COMMENT CONSERVER LA PÂTE À SEL ?

Et oui, la pâte à sel peut se conserver ! Pas des semaines, certes, mais une bonne semaine si vous respectez les étapes suivantes :

1. Enroulez la pâte à sel dans un torchon humide
2. Protégez avec un sac congélation ou même un sac de course
3. Conservez au réfrigérateur

Pour la réutiliser, sortez-la un bon quart-d'heure avant l'atelier car elle risque d'être un peu dure à travailler.

C'est le problème de la pâte à sel... C'est trèèèèès long à cuire et pour éviter de faire tourner le four pendant 24h, le mieux c'est vraiment de **laisser sécher la pâte à sel à l'air libre 12h minimum.**

**La température idéale au four : 80-90°**

**Le temps idéal ?** Il n'existe pas puisqu'il dépend de la taille et de l'épaisseur de vos créations... A retenir tout de même : pour de petits objets de 1 à 2 cm d'épaisseur il faut déjà compter 2heures...