

♥ Français



La recette de la pâte à sel

Fais la recette ci-dessous en t'aidant des dessins pour la marche à suivre.

<u>INGREDIENTS</u>		<u>USTENSILES</u>
1		
2		
1		

PREPARATION

<p>VERSER LE VERRE DE SEL</p>	<p>VERSER LES VERRES DE FARINE</p>
<p>VERSER UN VERRE D'EAU</p>	<p>MELANGER AVEC LES MAINS</p>

Facultatif : Comment colorer la pâte à sel ?

Pour colorer la pâte à sel, tu peux ajouter du colorant alimentaire dans l'eau, ajouter des épices dans la farine ou encore colorer le sel à la craie.

♥ Arts



La pâte à sel

Amuse-toi avec la pâte en la modelant selon tes envies !

Tu trouveras ci-dessous des informations utiles pour conserver la pâte ou, si tu le souhaites, faire cuire tes créations.

Conserver la pâte à sel

La pâte à sel peut se conserver une semaine au réfrigérateur. Pour cela, il faut l'enrouler dans un linge propre et placer le tout au réfrigérateur dans un sac plastique. Avant d'utiliser la pâte à sel, il faut la sortir du réfrigérateur 1/2 heure avant, sinon elle risque d'être un peu dure à travailler.

Cuire la pâte à sel

Avant de cuire la pâte à sel, il faut la laisser sécher dans un endroit sec pendant 12 heures minimum. Ne dépassez cependant pas les 2 jours de séchage ou votre pâte à sel deviendra friable à la cuisson. Cette étape permet de réduire considérablement le temps de cuisson et d'éviter les fissures et les bulles d'air.

Préchauffez le four entre 75°C et 100°C. La température est basse car la cuisson de la pâte à sel doit être lente et douce. En fonction de l'élasticité de votre pâte, de la taille de vos objets et du temps de séchage, le temps de cuisson va beaucoup évoluer. Soyez patients,

surveillez régulièrement et sortez vos objets du four dès qu'ils sont durs.

A titre indicatif, comptez

- environ 2h pour des objets fins de moins de 2 cm d'épaisseur
- 3h – 4h pour les objets entre 2 et 4 cm.
- 5h et + pour les objets épais de plus de 4 cm.