

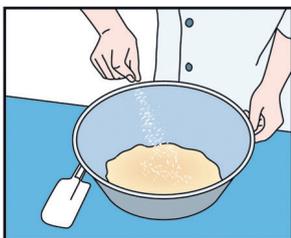
b. La pâte à sel, fabrication

Matériel

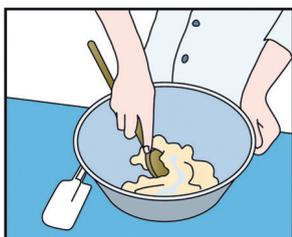
Matériel pour la pâte à sel :

- ✓ un saladier
- ✓ une cuillère en bois
- ✓ une tasse de farine
- ✓ ½ tasse de sel
- ✓ une tasse d'eau
- ✓ une cuillère à soupe d'huile végétale

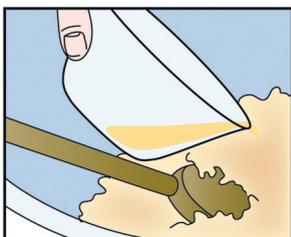
Réalisation



1 - Mettre la farine et le sel dans le saladier.



2 - Verser la tasse d'eau lentement en mélangeant à l'aide de la cuillère en bois.



3 - Ajouter l'huile et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.



4 - Mettre la pâte sur une table « farinée ».



5 - Pétrir à la main la pâte.



6 - Avant d'être modelée, la pâte doit reposer 30 minutes. Une fois modelée, la pâte doit être séchée à l'air libre (procédé très long) ou cuite au four à basse température (entre 60 et 120 °C).

Fig. 46. © Mélissa Riffard

La pâte à sel non cuite peut être stockée dans un récipient hermétique au réfrigérateur pendant une à deux semaines (attention au-delà d'un certain temps, un développement bactérien peut se produire sur la pâte, car elle est constituée de composants alimentaires).

Dans ce cas, songez à sortir la pâte à sel 30 minutes avant utilisation, sinon elle risque d'être trop dure pour être modelée.

Il est possible de colorer cette pâte à l'aide de quelques gouttes de colorant, et également de la peindre après cuisson.