

## **Pâte à sel (Activité pour Pâques)**

### **Matériel :**

- 1 verre de sel fin
- 2 verres de farine
- 1 verre d'eau tiède
- 1 grand bol ou saladier
- Des emporte-pièces si besoin

### **Recette :**

Mettre tous les ingrédients, puis mélanger à l'aide des mains. Il faut que la pâte soit souple sans coller aux doigts.

Si la pâte est trop friable ou si elle se met à ressembler à des grains de sable : ajoutez un peu d'eau, afin qu'elle soit souple et facile à travailler.

Si elle est trop molle ou trop collante : ajouter de la farine et travailler la pâte.

Attention, ajouter toujours la farine ou l'eau en petite quantité. En prenant soin de bien malaxer à chaque fois avec vos mains.

Vous pouvez ensuite façonner votre pâte comme bon vous semble, avec des emportes pièces ou simplement avec vos doigts. Pour pâques vous pouvez faire sous forme d'œufs, de lapin, d'oiseaux ou autres...

Avant de faire cuire votre pâte à sel, il est bien de la laisser sécher à l'air libre, cela va permettre de réduire le temps de cuisson et d'éviter que les bulles d'air ne se forment pendant la cuisson. Vous pouvez donc la faire sécher dans un endroit sec pendant 12h minimum. Attention ne dépasser pas les 2 jours, sinon la pâte deviendra friable à la cuisson.

Pour la cuisson au four, faire cuire votre pâte à sel entre 75 et 110°C (thermostat 3) pendant environ 1h, attention il faudra régulièrement surveiller, car il ne faudrait pas que la création "bronze". Et cela dépendra de la taille de votre pâte à sel.

Une fois sortie du four, attendez qu'elle refroidisse, vous pourrez ensuite la peindre comme bon vous semble.

Variante : Si vous n'avez pas de peinture, vous pouvez dans la recette ajouter des colorants alimentaires en les diluant dans l'eau.