Lysiane Wyss 4-5-6-P

Recette de pâte à sel

Le matériel pour votre recette de pâte à sel :

- Un verre de sel fin
- 2 verres de farine
- Un verre d'eau tiède
- Un grand bol
- Une cuillère à mélanger

La recette de pâte à sel en images:

Etape 1 : préparer les ingrédients
vous aurez besoin d'un verre de sel fin, de 2 verres de farine et d'un verre d'eau tiède.

Etape 2 :
mélanger tous les ingrédients
dans un grand bol. Vous pouvez ajouter l'eau en une seule fois.

Etape 3 :
malaxer la pâte à sel
avec les mains de préférence. Elle doit être souple sans coller aux doigts.

Etape 4 :
ajuster la recette pour obtenir la bonne texture.

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

Si au contraire, elle est trop molle ou trop collante, ajoutez de la farine et travailler la pâte. Attention, ajouter toujours la farine ou l'eau en petites quantités et en prenant soin de bien malaxer la pâte à sel à chaque fois.

Pourquoi faire sécher la pâte à sel avant la cuisson ?

Le temps de séchage va permettre de réduire le temps de cuisson de la pâte à sel, d'éviter que les bulles d'air ne se forment pendant la cuisson et d'éviter que votre modelage ne se déforme à la cuisson. Faîtes donc sécher votre objet en pâte à sel dans un endroit sec avant la cuisson.

Lysiane Wyss 4-5-6-P

Comment cuire la pâte à sel ?

La pâte à sel se cuit lentement à température douce. Une température trop élevé fera gonfler la pâte à la cuisson. Le temps de cuisson va varier en fonction de la souplesse de votre pâte et de la taille de vos objets.

La conservation de la pâte à sel :

Contrairement à une idée reçue, la pâte à sel peut se conserver une semaine au réfrigérateur. Pour cela, il faudra enrouler votre boule de pâte à sel dans un torchon propre et placer le tout au réfrigérateur dans un sac plastique. Avant d'utiliser votre pâte à sel, vous devez prendre soin de la sortir du réfrigérateur 1/2 heure avant, sinon, elle risque d'être un peu dure à travailler. Si vous êtes vraiment très pressée, placez la pâte dans un sac étanche et plongez le sac quelques minutes dans de l'eau très chaude, mais non bouillante.

Comment colorer la pâte à sel ?

Pour colorer votre pâte à sel, vous pouvez ajouter du colorant alimentaire dans votre eau tiède, ajouter des épices dans la farine ou encore colorer le sel à la craie.

Comment décorer la pâte à sel ?

Pour décorer vos objets en pâte à sel, vous pouvez utiliser beaucoup d'éléments comme des graines, des pâtes qui peuvent être ajoutés avant la cuisson. Vous pouvez aussi peindre votre pâte à sel et coller après cuisson des éléments plus fragiles comme les végétaux, des paillettes, des boutons, de la feutrine,….