

# Pâte à sel maison

Que vous soyez petits ou grands, la pâte à sel maison, plaira à l'ensemble de la famille. La recette de la pâte à sel est très facile à réaliser : laissez votre enfant s'exprimer sans danger avec votre pâte à sel maison.

## *Les fournitures pour réaliser votre pâte à sel :*



- 1 verre de sel fin
- 1 verre d'eau tiède
- 2 verres de farine

## *Préparation de votre pâte à sel maison :*

Mélangez 1 verre de sel fin avec 1 verre d'eau tiède et deux verres de farine.

Malaxez votre pâte à sel avec les mains : votre pâte à sel est prête si elle se détache de vos doigts.

Si ce n'est pas le cas :

1. Si votre pâte à sel est trop molle et qu'elle vous colle aux doigts : ajoutez un peu de farine et malaxez de nouveau votre pâte à sel.
2. Si votre pâte à sel est au contraire friable, ajoutez un peu d'eau afin de la rendre plus souple.

## *Conservation de votre pâte à sel maison :*

Vous pouvez conserver une semaine votre pâte à sel maison à condition de respecter quelques règles :

1. Placez la pâte à sel dans un torchon propre.
2. Mettre le torchon propre contenant votre pâte à sel dans un sac plastique.
3. Mettre le tout au réfrigérateur.

## *Cuire la pâte à sel :*

Laissez tout d'abord reposer votre pâte à sel une fois réalisée dans un endroit sec durant 12h.

Faites cuire durant 1 à 2h, dans un four à 75°C et 110°C, votre pâte à sel : le mieux étant de surveiller régulièrement votre pâte à sel en cours de cuisson.

Maintenant laissez libre cours à votre imagination ainsi qu'à celle de votre enfant : à vous de décorer votre pâte à sel !