

Les recettes

Pâte à modeler maison, complètement non toxique



Matériel nécessaire

- 340g de farine blanche premier prix.
- 250 g de sel fin premier prix
- 25g de crème de tartre.
(Il s'agit d'un stabilisant, essentiel à cette recette. Il paraît qu'on peut en trouver dans les pâtisseries fines - la crème de tartre entrerait dans la confection des macarons - ou même en pharmacie, on la trouve sur internet en + ou - grande quantité)
- 2 cuillères à soupe d'huile de votre choix
- 2 mugs d'eau très chaude (on peut la faire chauffer en bouilloire en éteignant juste avant l'ébullition).
- 3 tubes de colorant alimentaire, des trois couleurs primaires (celles de Vahiné, moins de 3 euros, au rayon pâtisserie des grandes surfaces)

Recette

Dans une grande casserole, mélangez les ingrédients secs : farine, sel, crème de tartre

Ajoutez ensuite l'huile, puis, petit à petit, en mélangeant, l'eau chaude. La consistance devient vite difficilement maniable. Vous pouvez terminer avec un batteur électrique.

Avis de parent: La première fois que j'ai fait cette recette, j'ai obtenu immédiatement, sans cuisson, la texture idéale : celle d'une pâte très épaisse qui se détache des parois de la casserole, et ressemble déjà fort à une pâte à modeler, en un peu plus collant.

La seconde fois, je n'ai peut être pas chauffé l'eau suffisamment, il a fallu que je chauffe la pâte quelques minutes en tournant (aïe mes biscotos...).

Séparez ensuite la pâte en trois boules égales (attention, c'est chaud !) que vous mettez dans des bols. C'est la meilleure partie : incorporez le colorant petit à petit en pétrissant chacune des boules tour à tour. Tout le tube doit y passer pour obtenir une jolie couleur. Profitez : c'est tiède et tout doux ! En refroidissant, la pâte va perdre peu à peu son collant.

Lorsque les trois pâtons de pâte sont froids, enfermez-les dans des sachets plastiques.

- Cette recette est garantie non toxique. Si un enfant y goûte un peu, c'est totalement inoffensif.
- Cette pâte se conserve 6 mois à condition d'être enveloppée soigneusement après usage (dans un sac congélation, par exemple).
- Enfin, cette pâte est mélangeable (bleu et rouge font immanquablement du violet :-)).