

# RECETTE DE PÂTE A MODELER COMESTIBLE

## Vous avez besoin de :

- 170g de farine
- 60g de sel
- 12g de bicarbonate de soude alimentaire ou bicarbonate de sodium
- 1 cuillère à café d'huile végétale (tournesol, olive, colza,...)
- 200ml d'eau chaude
- des colorants alimentaires



## Les ustensiles :

- une casserole
- un fouet
- une cuillère en bois
- un bol



## 1ere étape

Dans une casserole, mélangez avec le fouet la farine, le sel et le bicarbonate

Puis ajoutez l'huile et l'eau chaude.

Mélangez le tout pour obtenir un mélange bien lisse.



## 2eme étape

Maintenant, faites chauffer à feu doux la casserole et mélangez avec la cuillère en bois. Il faut que la pâte se décolle des parois de votre casserole et forme une boule. Sortez les muscles !!!



### 3eme étape :

Mettez la préparation dans un bol au frigo environ 30 minutes.



### 4eme étape :

Afin d'éviter de salir votre plan de travail ou votre table, protégez le/la par un torchon, un plateau, une planche,.... Parce que vous allez maintenant utiliser le colorant alimentaire.

Sortez le bol du frigo, prenez la boule de pâte à modeler et pétrissez la bien avec vos mains. La pâte ressemble à une sorte de pâte à pain.

Séparez votre boule en plusieurs parts égales. Par exemple en 3 parts si vous avez 3 couleurs différentes de colorant alimentaire.



Faites un petit nid avec vos parts et mettez le colorant au milieu du nid. Refermez votre nid délicatement pour ne pas mettre de colorant partout et malaxez de nouveau votre pâte. Plus vous allez mettre de colorant et plus votre pâte à modeler aura une couleur éclatante.



**Attention, vous aurez les mains pleines de colorant, mais pas de panique ce n'est pas nocif. C'est à ce moment là qu'il faut faire attention à votre table ou plan de travail.**



Malaxer les boules un bon moment afin que la couleur soit uniforme.

Lavez vous bien les mains avant de passer à la boule suivante pour éviter que les couleurs ne se mélangent.

Reproduisez la même chose pour toutes vos boules de pâte à modeler.



### Astuce

Une fois l'activité terminée, pour pouvoir garder vos pâtes à modeler artisanales sans qu'elles ne sèchent, emballez les dans du film alimentaire ou dans un sac congélation et mettez les au frigo.

Maintenant laissez aller votre créativité !!!

