

Recette de pâte à modeler maison



Temps de préparation : 10 min

Cuisson : 5 min (environ)

Ingrédients

- 1 tasse de farine blanche classique
- 1/4 de tasse de sel de table fin
- 2 cuillères à soupe de bicarbonate de sodium ou de crème de tartre
- 1 cuillère à soupe d'huile inodore (huile de pépin de raisin ou de tournesol)
- 1 tasse d'eau froide
- Optionnel: colorants ou paillettes

Méthode

1. Prendre une casserole de taille moyenne.
2. Mélanger ensemble la farine, le sel et la crème de tartre (ou le bicarbonate).
3. Incorporer l'huile, le colorant et l'eau en remuant avec un fouet.
4. Cuire à feu moyen en remuant constamment. La pâte sera prête lorsque le mélange formera une boule épaisse qui se détache de la casserole.
5. Laisser tiédir puis pétrir quelques minutes.

Au pétrissage, il est possible d'ajouter le colorant ou les paillettes.

La pâte à modeler se conservera dans des récipients hermétiques 2 semaines à température ambiante et plusieurs mois au frigo.

Si la pâte devient collante, ajouter un peu de farine et pétrir rapidement pour retrouver la texture originale.

A l'inverse si la pâte commence à sécher, ajouter un peu d'eau pour la ramollir.

(Auteur: Caroline Savard)

<https://wooloo.ca/2019/01/10/meilleure-recette-pate-a-modeler/>