RECETTE DE LA PÂTE A MODELER

La pâte se conserve plusieurs mois au réfrigérateur ou dans une pièce assez froide. Une fois terminée, déposez-la dans un emballage hermétique. Si elle présente un aspect sec, retravaillez-la à la main avec un peu d'eau avant l'utilisation.

Ingrédients :

- 1 tasse de farine
- $\frac{1}{2}$ tasse de sel
- 2 cuillères à café de bicarbonate de soude ou de levure chimique
- 1 cuillère à café d'huile végétale (olive, tournesol, colza…)
- 1 tasse d'eau chaude
- Colorants alimentaires naturels (non obligatoire)

Préparation :

1. Disposez la farine, le sel et le bicarbonate (ou levure chimique) dans un grand saladier. Tout en mélangeant, ajoutez l'eau et l'huile.
2. Faites chauffer dans une casserole jusqu'à ce que la préparation soit épaisse. Quand celle-ci commence à se décoller, ôtez-la du feu.
3. Lorsque la pâte a refroidi, travaillez-la à l'aide de vos mains.
4. Formez autant de boules que vous avez de colorants. Une fois les morceaux arrondis formés, ajoutez quelques gouttes de l'un des colorants tout en continuant de pétrir. La boule doit être entièrement colorée.