

Pâte à modeler

Elle est 100% naturelle, comestible et est compostable.

Les ingrédients et ustensiles nécessaires :

- 1 tasse de farine de blé (ou farine sans gluten)
- ½ tasse de sel
- 1 tasse d'eau chaude
- 2 c. à c. de bicarbonate de soude
- 1 c. à c. d'huile végétale (colza, tournesol, olive, etc.)
- des colorants alimentaires naturels
- 1 casserole
- 1 cuillère en bois
- un ou plusieurs contenants vides (opaques et hermétiques)

Des colorants et arômes naturels :

Pour obtenir de la couleur, pas de mystère : il faut utiliser des colorants !

Bien sûr, nous allons éviter les colorants chimiques.

Voici donc une liste de colorants et d'arômes naturels que vous pouvez associer à votre pâte à modeler :

- **Jaune** : curcuma, curry, oignon
- **Marron** : cacao en poudre, chicorée, marc de café
- **Rouge** : paprika rouge
- **Vert** : thé matcha, spiruline, menthe
- **Orange** : jus de carotte, safran, oignon
- **Rose** : jus de betterave, fruits rouge
- **Bleu** : pois papillon, commercialisés en pétales séchés pour tisane « pea flower tea »
- **Violet** : jus de chou rouge

Fabrication de la pâte à modeler :

1. Dans une casserole, versez la farine, le sel et le bicarbonate.
2. Puis ajoutez l'eau et l'huile, tout en remuant.
3. Faites alors chauffer à feu doux, jusqu'à épaississement.
4. Dès que la pâte commence à se décoller, retirez la casserole du feu (sinon elle sèche).
5. Attendez que la pâte refroidisse, puis pétrissez-la.

Ajout des colorants :

1. Pour chaque couleur, mélangez préalablement 1 c. à s. de colorants avec à 1 c. à s. d'huile végétale.
 2. Faites ensuite des morceaux de la taille de votre choix.
 3. Puis mélangez chaque morceau avec les colorants préparés.
 4. Enfin, pétrissez bien la pâte colorée, plus elle sera mélangée, plus la couleur sera uniforme.
- Votre pâte à modeler est prête. Il ne reste plus qu'à la mettre dans des petits pots, datés et étiquetés selon la couleur.

Astuces & conseils :

- Vous pouvez conserver votre pâte à modeler plusieurs mois au frigo.
- Si elle a séché, il suffit alors de se mouiller les mains et de la pétrir un peu pour lui redonner son élasticité.
- Si la pâte est devenue légèrement collante, rajoutez donc un peu de farine et pétrissez rapidement pour récupérer la texture d'origine
- Amusez-vous bien !