

Recette de la pâte à sel

Proportions des ingrédients : 1 verre de sel fin, 1 verre d'eau tiède, 2 verres de farine

Marche à suivre :

Mettre dans un saladier la farine et le sel. Bien mélanger. Verser l'eau en une seule fois et bien malaxer la pâte avec les mains. Elle doit être souple mais elle ne doit pas coller aux doigts.

Si elle est trop friable, ou si elle se met à ressembler à des grains de sable, ajouter un peu d'eau, jusqu'à ce qu'elle soit souple et facile à travailler. Si au contraire, elle est trop molle et trop collante ajouter de la farine et travailler la pâte. Attention, ajouter toujours la farine ou l'eau en petites quantités et en prenant soin de bien malaxer la pâte à chaque fois.

Contrairement à l'idée reçue la pâte à sel fraîche se conserve très bien de la manière suivante :

- => Enrouler la pâte à sel dans un essuie propre
- => Placer la boule enveloppée dans un sac en plastique
- => Mettre le sac au réfrigérateur

La pâte se conserve une bonne semaine. Pour l'utiliser, vous devez prendre soin de la sortir du réfrigérateur 1/2 heure avant, sinon elle risque d'être un peu dure à travailler.*

Si vous souhaitez conserver les œuvres produites :

Avant de faire cuire la pâte à sel, laissez-la sécher dans un endroit sec. Le temps de séchage moyen est de 12 h environ, mais ne dépassez pas 2 jours de séchage, car la pâte deviendrait trop friable une fois cuite.

Le séchage permet de :

- => réduire le temps de cuisson de la pâte à sel
- => éviter que des bulles d'air se forment pendant la cuisson
- => éviter la déformation à la cuisson

Il est très difficile d'indiquer un temps de cuisson pour la pâte à sel, car il peut beaucoup varier, mais il dépend toujours des mêmes éléments :

- => plus le temps de séchage est long, plus le temps de cuisson est court
- => plus l'objet à faire cuire est gros et épais plus le temps de cuisson est long
- => plus la pâte est molle (si elle a beaucoup d'eau) plus le temps de cuisson est long

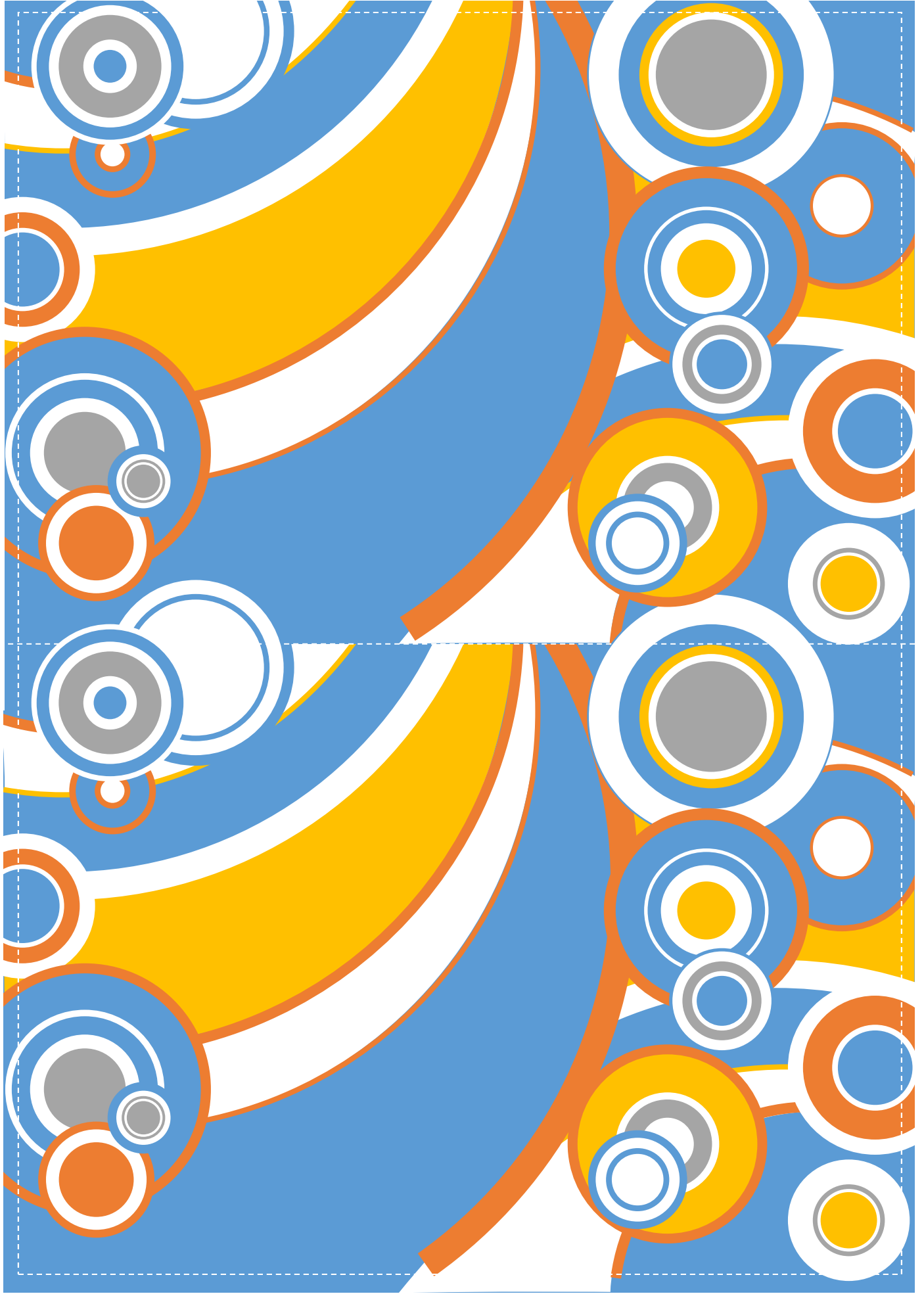
Les principes à respecter :

- => Température de cuisson : entre 75°C et 110°C - Une température plus élevée fera gonfler la pâte à la cuisson
- => Le temps de cuisson moyen pour les petits objets (épaisseur 1 à 2 cm) est de 2 heures

Propositions de recettes pour le Kim goût

1. Faire cuire 150 g de riz. Dans une petite casserole, faire revenir 1 oignon. Ajouter du concentré de tomate et le riz précuit ainsi que l'assaisonnement (thym, basilic, cumin, coriandre, sel, poivre... selon ce que vous avez à disposition). Faites cuire en mélangeant jusqu'à ce que le concentré de tomate ait réduit.
2. Mélanger 2 yaourts nature, avec 2 cuillère à soupe de miel, quelques amandes broyées finement et de la cassonade.
3. Mélanger 80 cl de jus d'orange, 60 cl de jus d'ananas, 60 cl de jus de citron et 10 cl de grenadine

1. Imprimez cette page. 2. Coupez le long des pointillés. 3. La taille finale sera de 12,7 x 17,7 cm par carte.



1. Imprimez cette page. 2. Coupez le long des pointillés. 3. La taille finale sera de 12,7 x 17,7 cm par carte.

