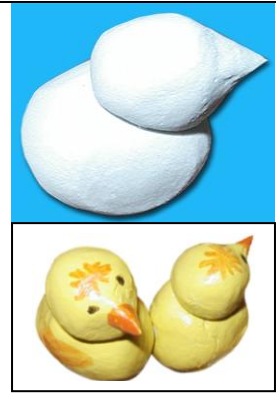



POULES et POUSSINS EN PATE A SEL

	<p><u>Recette de la pâte à sel</u> Durée : 10 minutes 1 verre de sel fin 1 verre d'eau tiède 2 verres de farine des colorants alimentaires ou des craies</p>	<p>mélanger le sel fin + la farine + l'eau tiède dans un grand récipient. Si votre pâte est trop liquide, ajoutez un peu de farine et malaxez à nouveau. Votre pâte à sel doit être souple mais elle ne doit pas coller aux doigts.</p>
---	--	---

Faites participer votre enfant à la préparation de la pâte à sel pour transvaser les différents ingrédients dans le grand récipient et pour touiller, malaxer !
Comptez les verres, demandez lui ses sensations, et qu'est ce que de l'eau tiède. Quel ingrédient est le plus doux, etc...

	<p><u>Faire de la pâte à sel colorée :</u> Pour ajouter de la couleur à votre pâte à sel le mieux est d'insérer ces couleurs dès la préparation de base. Si vous faites plusieurs couleurs, il vous faudra faire plusieurs préparations. Un récipient par couleur donc, ainsi qu'1 dose de sel, 1 dose d'eau et 2 doses de farine par couleur également. A savoir : Quand on réalise de la pâte à sel colorée, utilisez de plus petits verres pour réduire les quantités</p>
---	--

-**Avec des colorants alimentaires liquides** : utilisez un grand récipient par couleur, car il faudra diluer le colorant dans le verre d'eau avant de mélanger au sel et à la farine.

-**Avec des craies** : Vous pouvez râper une craie colorée pour obtenir une poudre colorante plus puissante qu'il n'y paraît ! Il faudra mélanger la poudre de craie avec la farine et le sel avant de mettre l'eau. Il faudra également utiliser un récipient ou un sac congélation par couleur.

-**Des colorants naturels** : Vous avez sûrement dans votre cuisine ce qu'il faut pour colorer votre pâte à sel : du safran ou du curry pour faire le jaune, du paprika pour le rouge, de la betterave pour le rose...

-**Avec des paillettes aussi**

-**Et couleur naturelle sinon puis peinture ou traces aux feutres une fois cuite, encore plus simple !**

Comment conserver la pâte à sel? La pâte à sel peut se conserver une bonne semaine si vous faites ceci :

1. Enroulez la pâte à sel dans un torchon humide
2. Protégez avec un sac congélation ou même un sac de course
3. Conservez au réfrigérateur

Pour la réutiliser, sortez-la un bon quart d'heure avant l'atelier car elle risque d'être un peu dure à travailler.

Comment cuire la pâte à sel ?

C'est le problème de la pâte à sel... C'est très très long à cuire et pour éviter de faire tourner le four pendant 24h, le mieux c'est vraiment de laisser sécher la pâte à sel à l'air libre 12h minimum. Pas trop longtemps non plus, sinon la pâte à sel risque de devenir friable une fois cuite.

La température idéale au four : **80-90° c (pas plus sinon la pâte à sel risque de gonfler)**

Le temps idéal ? Il n'existe pas puisqu'il dépend de la taille et de l'épaisseur de vos créations... A retenir tout de même : pour de petits objets de 1 à 2 cm d'épaisseur il faut déjà compter 2 heures !!

Utilisez un emporte pièce, le rouleau à pâtisserie, faites des empreintes d'objets...pour faire des poules et des poussins, on doit d'abord faire des boules (technique encore difficile pour beaucoup d'enfants) et pincer le bec , la crête, et l'arrière de la poule pour faire une queue. Pour souder les éléments bien humidifier la zone avant. Décorer le corps à l'aide d'empreintes faites avec un crayon, un capuchon de feutre : points, ronds, petits traits...