

## *Recette de la peinture alimentaire*

### *Ingrédients :*

*3 cuillères à soupe de sucre  
½ cuillère à café de sel  
½ verre de maïzena  
2 verres d'eau*

*Mélanger le tout en faisant chauffer jusqu'à épaississement.*

*Verser dans des pots et laisser refroidir.*

*Ajouter le colorant alimentaire (par exemple : Paprika en poudre pour le rouge ; poudre de Pistache pour le vert ; etc...)*

## *Recette de la Maïzena*

### *Ingrédients :*

*1 verre de fécule de maïs,  
1/2 verre d'eau,  
Une dizaine de gouttes de colorant alimentaire (facultatif).*

*Pour voir si la texture de la pâte est bonne, il faut la tourner lentement avec une fourchette, il faut que la fourchette résiste. Si ce n'est pas le cas, ajouter un peu d'eau.*

*Une activité salissante, mais très facile à nettoyer.*

*La pâte se conserve une bonne semaine dans une boîte hermétique ou recouvert dans un papier cellophane au réfrigérateur*

## **Pâte à sel**

### Ingrédients :

- 1 verre de sel fin
- 1 verre d'eau tiède
- 2 verres de farine

### Préparation de la pâte à sel

Mélanger ensemble les ingrédients de la pâte à sel. Si vous utilisez un colorant en poudre ajoutez-le à la farine et au sel.

Mettre dans un saladier ou un grand bol la farine et le sel.

Bien mélanger avec les deux mains ou en utilisant une cuillère.

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 vous utilisez un colorant liquide, versez-le dans l'eau avant d'ajouter celle-ci à la farine et au sel.

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.

### Conservation de la pâte à sel

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 torchon propre

=> Placer la boule enveloppée dans un sac en plastique

=> Mettre le sac au réfrigérateur

La pâte se conserve une bonne semaine.