

La recette de la pâte à sel

1. Dans un saladier, verser 1 verre de sel et 2 verres de farine.
2. Mélanger avec les mains le sel et la farine.
3. Ajouter 1 verre d'eau tiède.
4. Malaxer avec les doigts jusqu'à obtenir votre pâte à sel.

Procédez ensuite au modelage de vos objets et à la cuisson de la pâte à sel.

Voici nos conseils !

Temps de séchage de la pâte à sel avant cuisson :

Avant de cuire la pâte à sel, il faut la laisser sécher dans un endroit sec pendant 12H minimum. Ne dépassez cependant pas les 2 jours de séchage où votre pâte à sel deviendra friable à la cuisson. Nous vous conseillons vivement de respecter cette étape qui va vous permettre de réduire considérablement le temps de cuisson de vos éléments, les déformations ou les bulles d'air.

Le temps de cuisson de la pâte à sel :

Mettez votre four sur le thermostat 3. Entre 75°C et 110°C. La température est très basse car la cuisson de la pâte à sel doit être lente et douce. Il ne faudrait pas brûler vos créations ou les faire gonfler. En fonction de l'élasticité de votre pâte, de la taille de vos objets et du temps de séchage, le temps de cuisson va beaucoup évoluer. Soyez patients, surveillez régulièrement et sortez vos objets du four dès qu'ils sont durs.

Faut-il cuire les petits éléments en pâte à sel ?

Pour les éléments les plus petits et donc les plus fragiles, nous vous conseillons plutôt de les coller après la cuisson.

Sources : site teteamodeler.com

[lien](#)