

DIY ZÉRO DÉCHET #10

Ma pâte à modeler comestible

Matériel

- 250 g de sel.
- 230 g de farine.
- 500 ml d'eau.
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol ou de colza.
- 1 cuillère à thé de crème de tartre ou 15 g de levure chimique.
- Des colorants naturels à ajouter après cuisson (facultatif).



Étapes

1. Versez respectivement l'eau, le sel, la farine, l'huile végétale et la crème de tartre (ou la levure) dans une casserole.
2. Faites chauffer à feu moyen et remuez jusqu'à ce que le mélange épaississe et forme une pâte.
3. Laissez refroidir et pétrissez à la main une fois la pâte tiède. Séparez en plusieurs morceaux et colorez si vous le souhaitez.
4. Stockez votre pâte à modeler dans un (ou plusieurs) petit bocal en verre.

Astuces

- Si vous souhaitez colorer votre pâte à modeler, il existe quelques aliments qui se transformeront en colorants naturels au contact d'un peu d'huile (1 cuillère à soupe de colorant pour 1 d'huile végétale) : curcuma, menthe, paprika, chou rouge, betterave (jus & peau), marc de café, carotte... Pour la betterave ou la carotte, faites-les bouillir puis filtrez l'eau.
- Vous pouvez conserver cette pâte à modeler au frigo plusieurs mois. Si elle est trop sèche, pétrissez-la avec vos mains légèrement mouillées. À l'inverse, si vous la trouvez trop collante, ajoutez un peu de farine.
- Compostez-la en fin de vie dans votre composteur extérieur.