

Recette de la pâte à sel à la maizena

Recette de la pâte à sel à la maizena

par Stéphanie le Jeu 3 Déc - 17:48

Ingrédients :

- 175g de maizena (1/2 paquet) + 150 ml d'eau
- 800g de sel fin + 280 ml d'eau

Réalisation :

- Délayer maizena + eau
- Verser sel + eau dans une casserole et mettre à chauffer
- Quand l'eau et le sel sont chauds, y verser la maizena délayée
- Laisser cuire sur petit feu en tournant vivement jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'une pâte lisse
- NE PAS LAISSER BOUILLIR
- Retirer du feu lorsque la pâte commence à se mettre en boule, et pétrir comme une pâte à tarte dès que le mélange est tiède
- Mettre la pâte en boule dans un sachet nylon que l'on ferme (elle se conserve ainsi pls jours)

A l'air, cette pâte sèche rapidement. Faire sécher de préférence au dessus d'un radiateur (2 jours pour séchage complet)