



Samedi 19 décembre

Etoiles en pâte auto-durcissante

Matériel nécessaire :

- Une casserole (ou une poêle) ; une spatule en bois
- 1 dose de fécule de maïs (Maïzena)
- 1 dose de bicarbonate de sodium (disponible en général au rayon pâtisserie des supermarchés)
- 1 dose d'eau
- un peu de gouache de couleur ou de colorant alimentaire (facultatif)
- des emporte-pièces à biscuits
- un rouleau à pâte
- une paille
- du fil nylon

Comment faire ?

Réalisation de la pâte

La « cuisson » de la pâte doit se faire sous la surveillance d'un adulte !

1. Dans ta casserole, mélange l'eau, la fécule de maïs et le bicarbonate de sodium
2. Fais chauffer sur feu moyen en remuant : au bout 2-3 minutes, de petites bulles apparaissent – continues de remuer ! Puis la pâte commence à se former – remues toujours et forme une boule à l'aide de la spatule
3. Ta pâte est prête quand elle se décolle facilement des parois de la casserole. Sors ta casserole du feu et laisse la pâte refroidir environ 5 minutes avant de la travailler.

Astuce : si tu veux réaliser une pâte de couleur, mélange quelques gouttes de gouache ou de colorant alimentaire à ton eau, avant de commencer le point 1.



Une petite vidéo te montre en images comment t'y prendre :

<http://www.matchouteam.com/2014/04/fabriquer-une-pate-autodurcissante.html>

Réalisation des étoiles

Principe de base :

1. Pétris bien ta pâte, puis étale-la sur la table avec le rouleau à pâte.
2. Découpe des formes avec tes emporte-pièces à biscuits.
3. Dépose les formes découpées sur une assiette ou un plateau.
4. Avec la paille, fais un petit trou dans chaque forme pour pouvoir la suspendre.



5. Laisse bien sécher (au moins une nuit !)
6. Coupe un bout de fil, introduis-le dans le trou et fais un nœud. Tu peux maintenant suspendre tes formes au sapin.



Rappelle-toi deux choses importantes :

- C'est une pâte sèche à l'air, donc ne tarde pas trop à découper tes formes... Si tu trouves que les bords de ta boule de pâte commencent déjà à sécher, pétris-la à nouveau.
- Une fois sèche, la pâte peut être friable : ne laisse pas tomber tes formes !

Variantes : Laisse parler ton imagination ! Tu peux :

- Saupoudrer la pâte étalée de paillettes, puis repasser le rouleau dessus pour qu'elles adhèrent bien (ou carrément mélanger les paillettes à la pâte).
- Dessiner des motifs en relief sur la pâte : par exemple, en posant un napperon de papier (que l'on met habituellement sous les tourtes), un morceau de dentelle (de préférence dentelle de crochet, plus épaisse) ou même une petite branche de sapin. Passe ensuite le rouleau à pâte dessus pour bien imprimer le motif. Si ta maman possède des moules pour les pains d'anis, ils seront des motifs parfaits pour ta pâte !

