



Décoration en pâte à sel

Activité classique de notre enfance, la pâte à sel offre bien des avantages : ses ingrédients se trouvent dans toutes les cuisines et elle se prépare très facilement. Même les plus petits peuvent participer : ils adorent malaxer, découper, enfoncer les décorations dans la pâte. Et pour les plus grands, il n'y a aucune limite à la créativité !

Tu trouveras ici une recette et quelques idées pour décorer ton sapin ou les cadeaux...



Faire sa pâte à sel :

1. Peu importe la quantité que tu prépares, le principe de base est toujours le même. Dans un bol, mesure :
 - 1 dose de sel de cuisine
 - 2 doses de farine
 - 1 dose d'eau
2. Mélange et pétris bien le tout, jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux doigts.



→ *Pour une pâte à sel colorée* : ajoute du colorant alimentaire à l'eau avant de la verser sur le sel et la farine. N'hésite pas à mettre beaucoup de colorant : la couleur pâlit à la cuisson.

Des décorations pour ton sapin :

Comme cette année est placée sous le signe du goût, je te propose d'aller fouiner dans tes placards de cuisine pour décorer ta pâte à sel : cannelle, étoiles d'anis, grains de poivre ou de maïs, lentilles de toutes les couleurs, clous de girofle, graines de tournesol, etc.

Matériel nécessaire : ta pâte à sel, papier pour le four, rouleau à pâte, emporte-pièces, une brochette en bois, aliments sortis de tes placards de cuisine, ficelle, éventuellement peinture, stylos feutre ou stylos de colle pailletée.



1. Abaisse ta pâte à sel avec un rouleau à pâte entre 2 feuilles de papier cuisson. L'épaisseur devrait idéalement se situer en 0.5 et 1 cm.
2. A l'aide d'emporte-pièces à biscuits (ou, si tu es habile, avec un couteau...), découpe des formes, par exemple des étoiles et des cercles.
3. Décore tes formes avec des grains de poivre, des lentilles, etc. Appuie bien, pour que ces éléments restent pris dans la pâte durant la cuisson.
4. Dépose tes formes sur une plaque pour le four recouverte d'une feuille de papier cuisson.





5. N'oublie pas de faire un petit trou (avec la baguette en bois) dans chaque forme pour pouvoir passer la ficelle après cuisson.
6. Mets ta plaque au four et fais cuire à 90°C. La durée de cuisson dépend de l'épaisseur de la pâte. Pour 1 cm d'épaisseur, compte environ 2h.
7. Laisse refroidir tes formes.
8. Tu peux ajouter des décorations avec de la peinture, des stylos feutres, de la colle à paillettes...
9. Coupe un bout de ficelle, passe-la dans le trou et accroche tes formes sur le sapin !

→ *Décoration en forme de sucre d'orge :*

1. Il te faut une portion de pâte colorée en rouge et une portion de pâte neutre. Fais un boudin avec chaque pâte.
2. Pose les deux boudins côte à côte et torsade-les ensemble.
3. Recourbe un des bouts pour donner la forme d'une canne.
4. La cuisson se passe de la même manière que pour les autres décorations de sapin.
5. Accroche tes faux sucres d'orge avec une jolie ficelle au sapin.



→ *Décoration en forme de donut :*

1. Fais une boule avec une portion de pâte (neutre ou colorée, selon tes envies), aplatis-la légèrement et fais un trou au centre avec ton pouce.
2. Aide-toi de tes doigts pour donner une jolie forme arrondie à ton donut.
3. La cuisson se passe de la même manière que pour les autres décorations de sapin.
4. Quand ton donut a refroidi après cuisson, tu peux le décorer : utilise de la peinture blanche ou brune pour représenter le glaçage. Tu peux mettre quelques touches de couleur sur le glaçage avec de la peinture ou coller des vraies décorations en sucre (non-pareilles, mini-bâtonnets, etc). Dans ce cas, il faut mettre d'abord une bonne couche de peinture pour que les éléments restent bien pris dedans en séchant.
5. Accroche ton donut au sapin avec une ficelle ou un joli ruban.



Des étiquettes pour les cadeaux :

Tu peux aussi utiliser tes formes en pâte à sel pour en faire des étiquettes pour les cadeaux.

Privilégie des formes pas trop grandes (elles seront moins lourdes).

Le procédé est le même que pour les décorations de sapin, mais tu peux laisser tes formes lisses ou n'y insérer que quelques graines, pour laisser la place d'inscrire le prénom de la personne à qui tu offres le cadeau.

Si tu as fait des pâtes de couleurs différentes, n'hésite pas à découper des formes qui mêlent plusieurs couleurs !

Quand les formes sont cuites, tu peux écrire les prénoms avec un stylo et les accrocher sur le ruban du paquet cadeau.

