

Recette de la PÂTE A MODELER AUTODURCISSANTE



WWW.LACOURDESPETITS.COM

Recette

de la pâte auto-durcissante

La recette et les explications pour fabriquer une propre pâte à modeler auto-durcissante (une sorte de pâte *fimo* pour enfant, faite maison).

Cette pâte façon céramique, est **très simple et facile à réaliser**, avec des ingrédients de cuisine.

Les ingrédients

- 1 dose de **féculé de maïs** (Maïzena ou autre),
- 2 doses de **bicarbonate de sodium** (au rayon sel),
- 1 dose d'**eau froide**.



A noter, il existe 3 types de bicarbonates avec des noms divers mais ce sont les mêmes produits : Bicarbonate de sodium ou Bicarbonate de soude. Son vrai nom du bicarbonate est « *hydrogénocarbonate de sodium* », nom latin *Natrii hydrogenocarbonas* et dans l'industrie alimentaire, son code est le « E500 ».

Leur différence principale est dans la pureté du bicarbonate. C'est justement le niveau de pureté qui va déterminer l'utilisation du produit.

- **Le bicarbonate alimentaire** (comme sur la photo) : C'est le bicarbonate que l'on trouve le plus facilement au rayon sel . Il a plusieurs avantages : peu cher et polyvalent, c'est un excellent remplacement de produits de nettoyage coûteux. Il est d'une grande utilité pour plusieurs tâches ménagères (nettoyage, bricolage, animaux domestiques, etc.). Il peut être consommé en cuisine (dans l'eau de cuisson, par ex.) et peut servir pour des soins de beauté et de santé **mais** avec parcimonie (contre-indication pour certaines maladies).
- **Le bicarbonate technique**, moins cher car non alimentaire, a une pureté moins élevée que le bicarbonate alimentaire .Son utilité doit se limiter strictement aux tâches ménagères, le jardinage, et le bricolage: **Attention**, plus abrasif que le bicarbonate alimentaire, le bicarbonate technique est impropre à la consommation humaine! Il est conseillé de porter des gants en caoutchouc pour éviter une irritation cutanée. Le plus souvent, c'est le bicarbonate que l'on trouve dans les magasins de bricolage.
- **Le bicarbonate « pharmaceutique »** : Le «bicarbonate pharmaceutique» est le plus pur des bicarbonates (et par conséquent, le plus cher). On l'utilise exclusivement à des fins médicales et on ne le trouve qu'en pharmacie .

La recette de la pâte auto-durcissante

Pour obtenir une belle pâte durcissante à l'air, il suffit de :



- 1ère étape : **Mélanger la féculé de maïs et le bicarbonate** dans une casserole.



- 2ème étape : **Ajouter l'eau froide** et bien mélanger en chauffant à **feu doux**.



- 3ème étape : **Laisser épaissir** pour former une pâte plus compacte.



- 4ème étape : Lorsque **la pâte se décolle des bords de la casserole**, arrêter de chauffer et la placer **dans un bol** (sans se brûler les doigts). **Couvrir le bol** le temps que ça refroidisse.

Et voilà la pâte durcissante est prête pour des bricolages !



Ça marche super bien et c'est encore plus agréable à manipuler que la pâte à modeler classique. Le bicarbonate lui donne un aspect un peu brillant, façon pâte céramique.

Cette pâte durcit à l'air, sans cuisson, et permet de fabriquer toute sorte d'objet. Le temps nécessaire à son **séchage** complet varie **selon la météo et l'épaisseur** des objets fabriqués : 1 cm d'épaisseur donne un bon rendu = 2 / 3 jours avant d'être parfaitement secs. Il faut penser à **les retourner** pour bien sécher les deux côtés.

On peut également la faire sécher au four doux (1h à 80°C pour commencer) en surveillant que ça ne brunisse pas. Pensez à retourner les objets à « mi-cuisson ». Adaptez la température et la durée selon votre four.

On peut la **peindre une fois sèche** ou la **colorer avant de s'en servir**. Il suffit pour cela d'ajouter **quelques gouttes de peinture** (gouache) ou de **colorants alimentaires** à la boule de pâte durcissante froide. Ensuite, malaxer jusqu'à obtenir une couleur uniforme (ou pas d'ailleurs, l'effet marbré peut être très joli également).

Cette pâte autodurcissante est donc vraiment **idéale dès le plus jeune âge** (à ne pas avaler quand même, bien que tous les ingrédients de base soient comestibles).
