

Pâte à modeler odorante

Recette pour 1 préparation



Ingrédients

- 200g de farine
- 60g de sel
- 15g de poudre à lever (1 sachet)
- 1 cs d'huile (colza, tournesol)
- 120ml d'eau chaude (eau du robinet)
- 1 cs de colorant : chocolat en poudre, cacao en poudre, curry, curcuma, paprika, cannelle, clou de girofle en poudre, café en poudre, etc

Préparation

1. Dans un bol, mélanger avec une cuillère les ingrédients suivants : farine, sel, poudre à lever, huile.
2. Dans un autre récipient, mélanger l'eau chaude et la cuillère à soupe du colorant choisi.
3. Ajouter l'eau colorée au reste des ingrédients, et pétrir la pâte.
4. Si la texture est un peu trop collante, ajouter un peu de farine. Si elle est trop sèche, ajouter un peu d'huile.

Utilisation

Il n'y a plus qu'à laisser libre cours à votre imagination !

Conservation

Environ 2 mois dans un récipient hermétique, si possible au frais.

Le saviez-vous ?

Fin nez et haute cuisine. D'après les hypothèses récentes de divers primatologues et neuroscientifiques, l'olfaction jouerait un rôle très important dans l'évolution physiologique et cognitive de l'humain. L'invention de la cuisine et de la socialisation autour du repas contribueraient à l'évolution du cerveau, organe le plus consommateur d'énergie. Elles pourraient être à l'origine du développement perceptif et de l'enrichissement du langage. L'apprêt des aliments aurait en effet généré des odeurs et des saveurs nouvelles et donc un vocabulaire inédit pour les désigner, ainsi que des émotions nouvelles.

Les épices enrichissent notre plaisir olfactif et gustatif. Elles stimulent la créativité des cuisiniers et les perceptions de ceux qui les savourent.