

Croix en pâte à sel



30 minutes

Ingrédients :

- 1 verre de sel
- 1 verre d'eau tiède
- 2 verres de farine

Dans un saladier, verser l'eau, puis le sel, puis la farine. Et bien mélanger.



Travailler la pâte avec les mains.

Si elle est trop sèche, rajouter un peu d'eau.

Si elle est trop humide, rajouter de la farine.

Afin d'éviter que la pâte ne s'émiette lors du modelage, il faut la pétrir longuement jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Laisser ensuite reposer une heure à température ambiante avant d'utiliser. (Ne pas mettre au frais!)

Deux propositions de fabrication :

- Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie. Ensuite, on «découpera» dans l'abaisse obtenue sa croix.
ou
- Prendre un peu de pâte, lui donner la forme d'une croix. Aplatir



Laisser sécher à l'air libre 12 heures, puis mettre au four (2 heures à 90°). Attention, si l'épaisseur est importante, il faudra augmenter le temps de cuisson.

Décorer à la gouache. Vernir.

Tu peux disposer ta croix dans ton espace prière.

