

Les recettes des différentes pâtes

Recette de la pâte à sel

Ingrédients pour quatre enfants

- 2 tasses de farine
- 1 tasse de sel
- 1 tasse d'eau
- du colorant alimentaire (ou de la gouache : dans ce cas diminuer un peu la quantité d'eau)

Mélanger la farine et le sel.

Ajouter l'eau et le colorant puis pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Conserver dans une boîte hermétique au frigo.

Recette de la pâte à galettes de la veuve de Sarepta

Ingrédients pour cinq à six petites galettes

- 100 g de farine
- Une pincée de sel
- 60 ml d'eau
- 1 cc d'huile d'olive
- Deux gobelets
- Un bol
- Un rouleau à pâtisserie
- Un four à crêpes ou une poêle

Pour un grand groupe, préparer les ingrédients secs dans un gobelet et les ingrédients liquides dans l'autre. Selon le temps et la place, faire des groupes de deux à trois enfants pour une recette.

Mélanger tous les ingrédients dans un bol.

Former un boudin et le couper en cinq ou six morceaux.

Faire une boule avec chaque morceau.

À l'aide du rouleau et d'un peu de farine, étaler finement chaque morceau pour former une crêpe.

Cuire sur le four à crêpes, 1 à 2 minutes de chaque côté en fonction de l'épaisseur.

Recette des petits pains au sucre

Ingrédients pour 8 enfants

- 1 kg de farine
- 150 g de beurre en morceaux
- 5,5 dl de lait
- 40 g de levure fraîche
- 75 g de sucre
- 1 cs de sel
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 œuf battu
- du sucre grêle

Faire tiédir le lait et y ajouter le beurre en morceaux, le sucre et la levure émiettée.

Ajouter la farine mélangée au sel.

Pétrir puis laisser lever la pâte environ une heure.

Former des petites boules de pâte, tremper un côté dans l'œuf battu et le sucre grêle.

Cuire au milieu du four préchauffé 10 à 12 minutes à 180 degrés.