

Faire de la pâte à sel



Pâte à sel

Il te faut :

- 15 CS farine
- 15 CC sel
- 2 CS huile
- 250 ml d'eau chaude

Réalisation :

- Mélange tous les ingrédients dans un bol.
- Si tu veux, tu peux rajouter du colorant alimentaire.
- Pétris la pâte vigoureusement.
- Dans un récipient hermétique, tu peux garder la pâte à sel et l'utiliser quand tu veux.

Sel fou

Il te faut :

- piment, paprika, oignons en poudre, basilic, origan, coriandre, thym, cumin
- 100 g fleur de sel
- mortier

Réalisation :

- Concassez les ingrédients à l'aide du pilon.
- Mélangez tous les ingrédients !
- Servez sur des grillades par exemple.
- Conservez le sel épicé dans un pot hermétique, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Exposition d'épices

Il te faut :

- différents épices
- plaquettes pour noms
- petits bols

Réalisation :

- Répartis les épices dans les différents bols et pose-les sur la table.
- Inscris les noms sur les plaquettes et pose-les dans les bols correspondants.