

Recette 1 - La pâte conductrice

Ingrédients :

- 1 tasse d'eau
- 1 tasse de farine
- ¼ de tasse de sel
- 3 cuillères à soupe de crème de tartre
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- du colorant alimentaire

Recette :

- Ajouter dans le verre d'eau le colorant alimentaire et le sel et mélanger pour bien dissoudre le sel.
- Dans un bol, mélanger la farine, la crème de tartre et ajouter l'huile.
- Ajouter petit à petit le mélange d'eau salée au saladier et mélanger délicatement en veillant à ne pas former de grumeaux.
- Verser le mélange dans une casserole et chauffer à feu doux tout en remuant constamment.
- Lorsque le mélange commence à devenir compacte, former une boule et laisser refroidir quelques minutes.
- Pétrir lentement la pâte et rajouter de la farine jusqu'à ce qu'elle ne soit pas trop collante.
- Conserver la pâte dans une boîte hermétique ou un sac en plastique.

*Cette pâte conductrice perd peu à peu sa conductibilité, alors il faut en refaire.

Recette 2 - La pâte isolante

Ingrédients :

- 1 tasse de farine
- ½ tasse de sucre en poudre
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- ½ tasse d'eau déminéralisée
- du colorant alimentaire

Recette :

- Mélanger le colorant alimentaire et le sucre à l'eau déminéralisée.
- Dans un bol, mélanger la farine et l'huile jusqu'à obtention d'une pâte « sableuse ». Ajouter petit à petit l'eau sucrée colorée.
- Pétrir le mélange jusqu'à l'obtention d'une texture collante et pâteuse.
- Incorporer de la farine en continuant à pétrir la pâte jusqu'à atteindre la consistance désirée, sans être trop collante
- Conserver la pâte dans une boîte hermétique.