

# PÂTE À MODELER DE CITROUILLE AUX ÉPICES



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE  
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA  
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

**Emplacement du** À votre école,  
**programme :** En ligne

## Ingrédients

- 1 tasse (250 ml) de farine
- 1 tasse (250 ml) d'eau
- ¼ tasse (60 ml) de sel
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile de canola
- 2 c. à thé (10 ml) de crème de tartre
- 2 c. à thé (10 ml) d'épices pour tarte au potiron ou de cannelle moulue
- 1 c. à thé (5 ml) de colorant alimentaire (orange, jaune ou rouge)

## Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients dans une grande casserole.
2. Faire cuire à feu moyen en remuant constamment à l'aide d'une spatule en bois.
3. Continuer à remuer jusqu'à ce que la pâte épaississe et qu'une grosse boule se forme.  
Elle doit être lisse et ne plus être collante.
4. Retirer la pâte de la casserole et la laisser refroidir jusqu'à ce qu'elle puisse être travaillée à la main.
5. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien mélangée.
6. Amusez-vous !