

## Recettes et décorations de Noël



© Nathalie Valmary



Téléchargé sur le site





## Les recettes

### La bûche rapide des petits

**Temps de préparation : 15 mn**

**Temps de réfrigération : 6 heures**

**Ingrédients :**

- 360 g de chocolat noir
- 200 g de beurre
- 250 g de sucre glace
- 2 œufs extra-frais
- 16 chamallows
- 120 g de cerneaux de noix
- des minibonbons (Smarties) au chocolat

**Ustensiles :**

- un saladier
- une casserole
- une paire de ciseaux
- un moule à cake
- du film étirable
- une cuillère



- Cassez le chocolat et détaillez-le beurre en cubes. Faites-les fondre ensemble, au bain-marie ou au micro-ondes.
- Mélangez bien, laissez tiédir puis ajoutez 200 g de sucre glace et les 2 œufs extra-frais. Remuez bien entre chaque ajout.
- Enduisez de beurre les lames des ciseaux avant de couper les chamallows en petits dés. Ajoutez au fur et à mesure à la préparation au chocolat. Versez les cerneaux de noix, remuez.
- Humidifiez le moule à cake, cela va vous aider à bien plaquer le film étirable sur ses parois et donc à minimiser les plis et les marques sur la bûche.
- Versez la préparation dans le moule. Recouvrez de film étirable. Placez au réfrigérateur, 6 heures au minimum.
- Sortez du réfrigérateur, démoulez sur le plat de présentation, enlevez délicatement le film étirable.
- A l'aide d'un tamis (passoire à maille fine), saupoudrez de sucre glace la bûche.
- Avec des petits bonbons, écrivez Noël.

**Vos enfants peuvent...**

Casser le chocolat, verser le sucre glace, casser les œufs, remuer, couper les chamallows avec des ciseaux à bouts ronds, ajouter les cerneaux de noix, mettre la préparation dans le moule, placer le moule dans le réfrigérateur, vous aider à démouler (sans mettre les doigts sur la bûche !).

**Une astuce**

Pour casser le chocolat plus vite, ne le sortez pas de son emballage et tapez la plaquette contre le plan de travail.

**Variantes**

Remplacez les cerneaux de noix par des noix du Brésil ou des noix de macadamia ou encore des pistaches vertes (non salées) que vous ferez toaster préalablement dans une poêle sans ajouter de matière grasse.

**Le petit goût en plus**

Ajouter ¼ de cuillère à café de cardamome ou de coriandre en poudre à la préparation chocolatée.

© Photo et recette réalisées par Nathalie Valmary pour [www.vosquestionsdeparents.fr](http://www.vosquestionsdeparents.fr)

**WWW** Plus de recettes avec notre rubrique cuisine : [www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine](http://www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine)



## La bûche de Noël à l'orange

**Temps de préparation : 50 mn**

**Temps de réfrigération : 30 mn**

### Ingrédients :

#### La génoise

- 4 œufs
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de farine
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de levure
- 10 cl de lait
- 200 g de confiture à l'orange

#### La crème

- 4 cuillères à soupe de mascarpone
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc à la vanille
- 70 g de sucre glace
- 50 g d'airelles décongelées

#### La décoration : meringue italienne

- 3 blancs d'œufs
- 180 g de sucre glace

#### Ustensiles :

- 1 plaque à pâtisserie
- 1 couteau ou une spatule
- du papier sulfurisé
- 1 petit tamis
- 1 cuillère
- 1 casserole
- 1 saladier, si possible en fer
- 1 fouet électrique



- Préchauffez le four à 210°C.

### La génoise (15 mn préparation - 10 mn cuisson)

- Beurrez légèrement la plaque à pâtisserie. Recouvrez-la, bords compris, de papier sulfurisé.
- Cassez les œufs, en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez les jaunes avec le sucre.
- Ajoutez un peu de lait (environ 10 cl). Ajoutez petit à petit la farine, le sucre vanillé et la levure.
- Battez les blancs en neige, puis incorporez-les au mélange précédent.
- Versez la pâte sur la plaque et nivelez avec le dos d'une cuillère ou d'une spatule.
- Enfourez à thermostat 7 (210 °C) pendant 10 min. Une fois la cuisson terminée, démoulez le biscuit sur du papier sulfurisé ou sur un torchon humide et propre. Laissez refroidir.



#### La crème (5 mn de préparation)

- A l'aide d'un fouet électrique, fouettez pendant 3 mn le mascarpone avec le fromage blanc et le sucre glace.

#### Le montage (7 mn de préparation)

- Recouvrez la génoise de confiture à l'orange en vous aidant du dos d'une grosse cuillère. Lorsque la génoise est bien refroidie étalez de façon régulière la crème fouettée. Répartissez les airelles.
- Roulez serré en vous aidant si nécessaire du papier ou du torchon. Placez au réfrigérateur 1 heure.

#### La meringue italienne (environ 6 mn de cuisson)

- Portez à ébullition un fond d'eau dans une casserole dont le diamètre est adapté à celui de votre saladier. Dans le saladier, fouettez les blancs d'œufs en ajoutant peu à peu le sucre. N'arrêtez pas de fouetter jusqu'à ce que les blancs soient battus en neige ferme.
- Lorsque la meringue est bien blanche, enlevez le saladier du feu. Continuez à battre jusqu'à ce que la meringue soit bien ferme.

#### La décoration (environ 10 mn)

- Coupez chaque extrémité de la bûche en biseau pour que les côtés soient plus nets.
- En vous aidant d'une spatule ou d'un couteau sans dents, badigeonnez la bûche de meringue. Vous pouvez la laisser lisse ou bien faire des pics en tapotant la lame du couteau sur la meringue.
- Dorez la bûche au chalumeau ou en l'enfournant 1 mn dans le four chaud, position gril. Décorez avec des personnages, des champignons sucrés ou des billes argentées. Servez froid.

#### Vos enfants peuvent...

Ils peuvent participer à toutes les étapes, sauf peut-être les plus délicates : le démoulage du gâteau et la préparation de la meringue italienne, ils risqueraient de se brûler.

Ils adorent : préparer la pâte, fouetter la crème, étaler la confiture et la crème, répartir les airelles, rouler le gâteau avec votre aide, décorer.

#### Astuce déco express

Pour remplacer la meringue italienne, doublez les quantités de crème fouettée et badigeonnez la bûche. Vous pouvez tamiser un peu de cacao sur la crème avant de décorer.

#### Pour varier les goûts

Ajoutez lors de la préparation de la génoise  $\frac{1}{2}$  cuillère à café de cannelle en poudre ou de 4 épices.

© Photo et conception Nathalie Valmary pour [www.vosquestionsdeparents.fr](http://www.vosquestionsdeparents.fr)

WWW Toutes nos fiches bricolage : <http://www.vosquestionsdeparents.fr/tag/1230/value/bricolage-enfant>

Le kit anniversaire de votre enfant a été téléchargé sur le site



## Les biscuits de Noël

**Temps de préparation :** 20 mn + 30 mn de repos

**Temps de cuisson :** 10 mn

### Ingrédients :

- 175 g de beurre ramolli
- 200 g de sucre semoule
- 2 gros œufs
- 400 g de farine
- ½ sachet de levure
- 1 cuillère à café de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de cannelle  
ou de 4 épices en poudre
- décoration : pépites ou billes de chocolat,  
billes argentées

### Ustensiles :

- un fouet
- un rouleau à pâtisserie
- deux saladiers et un bol
- deux plaques à pâtisserie
- emporte-pièce
- film alimentaire
- papier sulfurisé



- Fouettez énergiquement le beurre et le sucre.
- Mélangez le sucre vanillé et les œufs, ajoutez-les au mélange beurre et sucre.
- Dans un autre saladier, mélangez la farine, la cannelle ou le 4 épices et la levure, puis assemblez les deux préparations. Si la pâte est trop collante (cela varie selon le taux d'humidité dans l'air), ajoutez un tout petit peu de farine jusqu'à obtenir la bonne consistance.
- Fractionnez la pâte en deux boules, écrasez-les pour leur donner la forme de palets, ce sera plus facile pour les étaler au rouleau après qu'elles ont durci dans le réfrigérateur. Enveloppez-les dans du film alimentaire puis entreposez-les 30 mn minimum au réfrigérateur.
- Préchauffez le four à 180°C.
- A l'aide d'une passoire à mailles fines, répartissez de la farine sur le plan de travail. Étalez une pâte sur une épaisseur d'1/2 cm environ. Recouvrez vos plaques à pâtisserie de papier sulfurisé.
- A l'aide d'emporte-pièce, coupez des formes dans la pâte et placez-les délicatement sur le papier sulfurisé.
- Enfourez 8 à 10 mn, selon la taille des biscuits. Lorsque vous les sortez du four, ils doivent être encore mous.
- Enfoncez des pépites, des billes de chocolat ou des billes argentées, régulièrement à quelques millimètres du bord des sablés pour faire comme une couture sur tout le tour.
- Faites la même chose avec la seconde pâte.

### Vos enfants peuvent...

Préparer la pâte, découper avec les emporte-pièce, décorer les sablés.

### Conseil

Cuisez ensemble des biscuits de mêmes dimensions et épaisseur, sinon les petits seront trop cuits et les grands pas assez.

© Photo et recette réalisées par Nathalie Valmary pour [www.vosquestionsdeparents.fr](http://www.vosquestionsdeparents.fr)

**WWW** Plus de recettes avec notre rubrique cuisine : [www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine](http://www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine)

Le kit anniversaire de votre enfant a été téléchargé sur le site



## Les mendiants au chocolat

**Temps de préparation : 10 mn**

**Ingrédients :**

- 100 g de chocolat au lait ou noir
- 100 g de chocolat blanc
- 60 g de mélange apéritif salé avec arachides et fruits secs

**Ustensiles :**

- une plaque à pâtisserie
- une feuille de papier sulfurisé
- une petite cuillère



- Faites fondre les chocolats séparément au bain-marie ou au micro-ondes avec une cuillère à soupe d'eau.
- Posez le papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie.
- Avec une cuillère, faites des petits palets de chocolat de 5 cm environ.
- Répartissez le mélange apéritif sur les palets.
- Placez au réfrigérateur 5 à 10 min pour que les palets durcissent.
- Dégustez en dessert.

**Variante**

- Remplacez le mélange apéritif par des graines de sésame ou des fruits confits.
- Ajoutez au chocolat fondu une pincée d'une épice moulue (cannelle, gingembre, coriandre...)

© Photo et recette réalisées par Nathalie Valmary pour [www.vosquestionsdeparents.fr](http://www.vosquestionsdeparents.fr)

**WWW** Plus de recettes avec notre rubrique cuisine : [www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine](http://www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine)

Le kit anniversaire de votre enfant a été téléchargé sur le site



## Les tortillons de Noël

**Temps de préparation : 10 mn**

**Temps de cuisson : 10 mn**

**Ingrédients :**

- 230 g de pâte feuilletée
- pignons
- graines de pavot

**Ustensiles :**

- une plaque à pâtisserie
- un couteau



- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Etalez la pâte feuilletée directement sur la plaque, laissez le papier sulfurisé d'origine.
- Coupez des lamelles d'environ 1,5 cm de largeur sur 5 cm de longueur, ne les déplacez pas.
- Tortillez-les et espacez-les, elles vont gonfler pendant la cuisson.
- Saupoudrez de graines de pignons et de graines de pavot.
- Enfourez 10 mn.

**Vos enfants peuvent...**

Etaler la pâte, torsader les lamelles, répartir les pignons et les graines de pavot.

**Variante**

Au lieu de faire des tortillons, utilisez l'emporte-pièce pour faire des formes (étoiles, cœurs...), l'inconvénient est qu'il y a plus de déperdition de pâte.

Remplacez les graines de pavot par des graines de sésame, de tournesol et du fromage râpé.

© Photo et recette réalisées par Nathalie Valmary pour [www.vosquestionsdeparents.fr](http://www.vosquestionsdeparents.fr)

**WWW** Plus de recettes avec notre rubrique cuisine : [www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine](http://www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine)

Le kit anniversaire de votre enfant a été téléchargé sur le site



## Un apéritif de fête : la couronne multicolore

**Temps de préparation : 2 h, ou beaucoup moins si les enfants s'y mettent !**

### Ingrédients :

- 900 g de bâchettes de fromage de chèvre frais
- environ 700 g de raisins blancs et noirs frais
- 200 g de raisins secs
- 150 g d'abricots secs
- 100 g de canneberges confites
- 100 g de fraises confites
- 5 cuillères à soupe de graines de pavot
- 5 cuillères à soupe de graines de sésame
- 5 cuillères à soupe de paprika, ou paprika fumé
- 65 g de pistaches vertes

### Pour dresser la couronne :

- Une couronne de 25 cm de diamètre en polystyrène (magasin de loisirs créatifs ou en jardinerie)
- Du papier aluminium
- Des petits pics en bois



- Ecrasez le fromage dans un saladier.
- Lavez puis séchez les grains de raisins.
- Enrobez-les avec le fromage de chèvre écrasé.
- Formez des petites boules.
- Recouvrez la couronne de papier aluminium.
- Répartissez dans des assiettes différentes les raisins secs, le paprika, les graines de pavot, les graines de sésame, coupez en morceaux les abricots secs et placez dans une assiette.
- Formez une boule de fromage et enrobez-la, par exemple, de raisins secs. Piquez un cure-dent dans la couronne, puis enfoncez la boule sur le cure-dent.
- Commencez par le bas de la couronne en faisant tout le tour, et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de place sur la couronne.

### Variantes

Vous pouvez n'utiliser que des graines de pavot ou des pignons écrasés.

© Photo et recette réalisées par Nathalie Valmary pour [www.vosquestionsdeparents.fr](http://www.vosquestionsdeparents.fr)

**WWW** Plus de recettes avec notre rubrique cuisine : [www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine](http://www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine)

Le kit anniversaire de votre enfant a été téléchargé sur le site



## Mini-croques apéritifs

**Pour 4 personnes :**

**Temps de préparation : 10 mn**

**Temps de cuisson : 3 mn**

**Ingrédients :**

- 12 tranches de pain de mie, si possible sans croûte
- 6 tranches de fromage, type gouda ou emmenthal à sandwich
- 3 tranches de jambon blanc
- un peu de beurre ramolli

**Ustensiles :**

- un couteau
- une planche en bois
- une plaque à four
- du papier sulfurisé



- Posez une tranche de pain de mie sur la planche en bois, recouvrez d'une tranche de fromage, d'une demi-tranche de jambon, refermez avec une tranche de pain de mie.
- A l'aide du couteau ou des ciseaux de cuisine, coupez le croque en quatre.
- Procédez de la même façon avec les autres tranches de pain.
- Posez vos petits croques sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé, beurrez légèrement le dessus.
- Enfouez au dernier moment à 200 °C, position grill, la plaque positionnée en haut du four, sortez lorsque les croques sont dorés.
- Servez immédiatement.

**Vos enfants peuvent...**

Procéder au montage des petits croques, les découper en quatre, avec votre aide, les placer sur la plaque du four, mettre une petite noix de beurre sur chaque croque.

**Astuce déco**

Si vous avez des emporte-pièces, découpez des formes. C'est joli, c'est rigolo pour les enfants, mais il y a beaucoup de perte.

**Le petit goût en plus**

Badigeonnez l'intérieur du pain de mie de ketchup.

**Vous pouvez aussi...**

Retourner les croques dans le four pour les faire dorer des deux côtés.

© Photo et recette réalisées par Nathalie Valmary pour [www.vosquestionsdeparents.fr](http://www.vosquestionsdeparents.fr)

**WWW** Plus de recettes avec notre rubrique cuisine : [www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine](http://www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine)

Le kit anniversaire de votre enfant a été téléchargé sur le site



## Les décorations

### Les oranges de Noël

**Ingrédients :**

- oranges
- clous de girofle

**Ustensiles :**

- un couteau pointu

- Piquez chaque orange avec la pointe d'un couteau pointu.
- Enfoncez les clous de girofle.
- Posez chaque orange sur un plat, ou enroulez-la d'un ruban pour la suspendre...

**Conseil**

Préparez-les une ou deux semaines avant Noël, elles embaumeront votre maison de leur douce odeur épicée.

**A faire en famille...**

Vous pouvez vous répartir les tâches, il y a ceux qui piquent les oranges, et ceux qui enfoncez le clou.

**Astuce déco**

Si vous voulez obtenir un joli motif régulier, dessinez-le au crayon sur chaque orange avant de faire les trous.



© Photo et recette réalisées par Nathalie Valmary pour [www.vosquestionsdeparents.fr](http://www.vosquestionsdeparents.fr)

**WWW** Plus de recettes avec notre rubrique cuisine : [www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine](http://www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine)

Le kit anniversaire de votre enfant a été téléchargé sur le site



## Les décorations

### Un calendrier de l'Avent poétique et décoratif

**Temps de réalisation : 1 heure**

**Matériel :**

- 4 bandes de papier crépon de couleurs différentes ;
- bonbons, confiseries ou petits objets pour remplir 24 petits paquets ;
- fils de couleur ;
- 1 ou 2 jolies branches d'arbre ;
- 1 feuille de papier noir 160 gr ;
- 1 stylo blanc ou argenté ;
- des ciseaux.

**Réalisation**

Je vous conseille de préparer tous les éléments nécessaires avant de commencer à fabriquer les 24 petits paquets.

- Coupez des bandes de papier crépon de façon à ce qu'il y ait au moins 7 cm autour des objets que vous allez envelopper.
- Ecrivez sur 24 petits morceaux de papier noir de 5 cm x 1,5 cm la date à laquelle les petits paquets doivent être ouverts. Percez dans le papier un petit trou avec la pointe des ciseaux.
- Posez l'objet sur le papier crépon, remontez tous les bords et liez-les avec du fil. Coupez les pointes formées si elles sont trop longues.
- Placez l'étiquette où est inscrite la date au milieu d'un fil, faites un nœud. Nouez ensuite autour de l'objet emballé et suspendez à la branche en faisant un nœud à boucles facile à défaire. Coupez le fil excédentaire.
- Suspendez de façon aléatoire sur les branches en prenant soin d'équilibrer les couleurs.



**Conseil**

Reformez les petits paquets ouverts au fil des jours en les remplissant de coton pour que votre calendrier ne paraisse pas tout "dépouillé".

**Variante culturelle**

J'aime insérer dans chaque petit paquet un morceau d'un conte de Noël. Nous le découvrons jour après jour. C'est alors un joli moment de complicité.

Tapez le texte sur votre ordinateur en l'entrecoupant de lignes blanches pour pouvoir le diviser en plusieurs jours. Dated chronologiquement chaque partie, découpez et veillez à placer les morceaux de l'histoire à l'intérieur des paquets dans le bon ordre.



### Variante déco

Si vous en avez l'envie, et le temps, vous pouvez peindre les branches en blanc ou pourquoi pas en rose fluo. Faites-le à l'aide d'une bombe, vous gagnerez du temps. Peignez dans un endroit qui ne risque pas d'être sali par les projections de peinture et pensez à bien aérer la pièce. Laissez sécher. Remplacez la branche par du bambou, ou du bois flotté si vous habitez au bord de la mer ou encore par du fil de fer facile à tordre.

### Soyez écolo !

A la place du papier crépon, utilisez du papier journal ou des pages de revues et de la ficelle à rôti. Ecrivez les dates directement sur les paquets avec des feutres de couleurs.

### Conseil

Lorsque les friandises ne sont pas dans un emballage individuel, je les enveloppe dans du papier cristal que je ferme avec du ruban adhésif.

© Photo et recette réalisées par Nathalie Valmary pour [www.vosquestionsdeparents.fr](http://www.vosquestionsdeparents.fr)

**WWW** Toutes nos fiches bricolage enfant : [www.vosquestionsdeparents.fr/tag/1230/value/bricolage-enfant](http://www.vosquestionsdeparents.fr/tag/1230/value/bricolage-enfant)

Le kit anniversaire de votre enfant a été téléchargé sur le site



## La couronne de l'Avent

**Temps de réalisation : 1 heure 30**

**Matériel :**

- Des branches souples (type lierre)
- Des branches d'arbuste semi-rigides
- Des branchettes d'arbres avec des petites ramifications
- Des restes de fil à tricoter de couleurs différentes ou argentés
- 5 petits oiseaux
- Du carton
- Des ciseaux
- De la ficelle à rôti



### La couronne

- Vous avez essentiellement besoin de branches souples qui vont faire le volume, les branches semi-rigides donnent du "corps" et les branchettes avec petites ramifications donnent un côté "déco-perchoir" pour les oiseaux.
- Formez un cercle en prenant plusieurs branches souples ensemble. Reliez-les avec de la ficelle aux endroits où les branches se désolidarisent. Il doit faire environ 30 cm de diamètre, pour une couronne qui, à la fin, mesurera environ 48 à 50 cm de diamètre.
- Continuez à renforcer le cercle avec les branches souples, puis avec quelques branches semi-rigides. Enfin, terminez par les branchettes d'arbres dont les ramifications vont servir à suspendre des objets. Faites tenir avec de la ficelle. Essayez que le fil se voit le moins possible. Une autre tactique déco est d'utiliser à la place de la ficelle de la grosse laine pour entourer la couronne.

### Les pompons

- Prenez 2 morceaux de carton. Découpez dans chaque carton un cercle d'environ 5 cm de diamètre, puis à l'intérieur de ce cercle un autre plus petit. Vous avez deux anneaux fermés.
- Superposez les deux anneaux dans lesquels vous ferez ensuite une petite encoche qui permettra de "coincer" le fil de laine lors du premier passage.
- Demandez à vos enfants d'enrouler la laine autour des deux anneaux superposés (plus il y a d'épaisseur de laine, plus le pompon est étoffé. Mais l'opération de coupe est dans ce cas délicate et nécessite des ciseaux qui coupent bien).
- Vous pouvez utiliser deux fils de couleurs différentes si vous voulez obtenir un pompon multicolore. Pour cette couronne, j'ai opté pour du fil argenté uniquement.
- Quand les enfants ont terminé, préparez environ 20 cm de ficelle à rôti.
- Tenez fermement sur une table le cercle de laine avec la paume de la main. Coupez la laine en passant la pointe des ciseaux entre les deux cercles en carton. Au fur et à mesure que vous coupez, passez le fil de 20 cm entre les deux cartons. A la fin, faites un double nœud puis accrochez le pompon sur la couronne.
- Renouvelez l'opération autant de fois que vous voulez de pompons.



### Les oiseaux

- Fixez-les avec du fil de fer ça et là sur la couronne.
- Pour accrocher la couronne, mettez un bout de ficelle au dos de la couronne.

### Variantes

- Ajoutez une guirlande lumineuse. Il y en a à moins de 5 euros dans les magasins de loisirs créatifs (Cultura par exemple). Avant de placer les oiseaux et les pompons, retournez la couronne et enfoncez les lumières de manière à ne faire dépasser sur le dessus que les ampoules, tout en essayant de dissimuler le câble.
- Avec une bombe de peinture argentée, peignez des noix ou des marrons et collez-les sur la couronne.
- Avant de placer les objets, peignez la couronne à la bombe argentée ou blanche.

© Photo et recette réalisées par Nathalie Valmary pour [www.vosquestionsdeparents.fr](http://www.vosquestionsdeparents.fr)

**WWW** Toutes nos fiches bricolage enfant : [www.vosquestionsdeparents.fr/tag/1230/value/bricolage-enfant](http://www.vosquestionsdeparents.fr/tag/1230/value/bricolage-enfant)

Le kit anniversaire de votre enfant a été téléchargé sur le site



## La guirlande de Noël

**Temps de réalisation : 15 mn**

**Matériel :**

- Des cartes de Noël, photos ou couvertures de revues
- Des gommettes
- De la ficelle, du fil à tricoter ou du ruban

- Dans des revues ou des journaux, découpez des ronds d'environ 5 cm de diamètre. Si vous n'avez pas de compas, utilisez un verre ou un rouleau de ruban adhésif pour les tracer.
- Coupez 2 mètres de fil à tricoter, de ficelle ou de ruban.
- Posez un rond en papier, fixez la ficelle dessus avec une gommette. Recommencez tous les 2 cm.



**Variantes**

- Faites varier la taille des ronds, et alternez-les sur la guirlande.
- Si vous n'avez pas de gommettes, collez deux ronds ensemble sans oublier de faire passer la ficelle entre les deux.
- Si vous avez des perles, placez-en entre les ronds en faisant un nœud avant et après la perle, ou coupez des brins de laine et accrochez-les entre les ronds.

**Encore une idée**

- Personnalisez les ronds avec des photos de la famille, de vos amis et de vos animaux de compagnie. Pour faire des photos de famille rigolotes, si vous avez une webcam, allez sur le site [www.laphotocabine.com](http://www.laphotocabine.com). C'est le principe du Photomaton avec un côté vintage sympathique. Vous passerez des moments en famille très amusants à faire des grimaces devant votre ordinateur.

© Photo et recette réalisées par Nathalie Valmary pour [www.vosquestionsdeparents.fr](http://www.vosquestionsdeparents.fr)

**WWW** Toutes nos fiches bricolage enfant : [www.vosquestionsdeparents.fr/tag/1230/value/bricolage-enfant](http://www.vosquestionsdeparents.fr/tag/1230/value/bricolage-enfant)

Le kit anniversaire de votre enfant a été téléchargé sur le site



## La boule de Noël

**Temps de réalisation : 15 mn**

**Matériel :**

- Des emporte-pièces de cuisine en fer avec des formes simples
- Des photos ou des cartes postales
- Du ruban adhésif
- De la colle ou du ruban adhésif double face
- Un crayon bien aiguisé
- Des ciseaux
- Du fil à tricoter, de la ficelle ou un ruban fin



- Posez l'emporte-pièce sur la photo.
- Dessinez la forme, coupez-la avec les ciseaux.
- Passez une longueur de fil d'environ 10 cm en haut de l'emporte-pièce, faites un nœud qui va servir à suspendre votre décoration.
- Collez l'image en posant le ruban adhésif à cheval sur le dos de l'image et le tour de l'emporte-pièce. Essayez de ne pas trop faire déborder de ruban adhésif sur l'emporte-pièce, c'est moins joli.
- Pour ne pas que l'on voit le ruban adhésif au dos de l'image, redécoupez la forme de l'emporte-pièce dans une nouvelle image. Collez-la avec du ruban adhésif double face sur le dos de la première image.

**Variantes**

- Si vous ne voulez pas abîmer vos photos, scannez-les et imprimez-les. Vous pouvez même essayer de les imprimer sur des papiers de couleurs.
- Collez quelques paillettes sur vos photos, comme sur les images anciennes.

© Photo et recette réalisées par Nathalie Valmary pour [www.vosquestionsdeparents.fr](http://www.vosquestionsdeparents.fr)

**WWW** Toutes nos fiches bricolage enfant : [www.vosquestionsdeparents.fr/tag/1230/value/bricolage-enfant](http://www.vosquestionsdeparents.fr/tag/1230/value/bricolage-enfant)

Le kit anniversaire de votre enfant a été téléchargé sur le site



## L'étiquette cadeau étoile

### Matériel :

- 5 brindilles d'environ 7 cm
- 5 petits élastiques
- du ruban adhésif noir ou du papier de couleur

- Assemblez deux brindilles à l'aide d'un élastique et formez un V à l'envers (pointe vers le haut).
- Faites de même avec deux autres brindilles.
- Prenez deux brindilles attachées dans votre main gauche, la pointe vers le haut.
- Posez les deux autres brindilles, la pointe avec l'élastique dirigée vers la droite.
- Posez la brindille du haut par-dessus les deux premières brindilles.
- Faites passer la brindille du bas par-dessus celle de droite et par-dessous celle de gauche. Attachez avec un élastique les bouts de brindilles en bas à gauche.
- Vous avez devant vous une pointe en haut avec un élastique, une pointe à droite avec un élastique et une pointe en bas à gauche avec un élastique.
- Prenez la cinquième brindille, passez-la en diagonale du haut à gauche vers le bas à droite, c'est-à-dire par-dessus les deux bouts de brindilles qui ne sont pas attachées.
- Attachez les deux bouts en haut à gauche et en bas à droite avec un élastique. Vous obtenez une étoile.
- Sur du ruban adhésif noir ou du papier cartonné, écrivez le nom de la personne à qui s'adresse le cadeau et accrochez-le à une brindille. Faites tenir l'étoile à l'aide du ruban du paquet-cadeau



### Variantes

- Roulez serré du papier journal. Coupez 5 bâtons de 7 cm et suivez les instructions ci-dessus.
- ou
- Utilisez du fil de fer souple sur lequel vous passez des perles. Faites-en 5 bâtonnets que vous fixez ensemble avec un fil de fer plus fin.
- ou
- Remplacez ou cachez les élastiques avec de la ficelle, du fil de couleur, des rubans ou des bandes de tissus.

### Encore une idée

- Peignez les étoiles avec de la peinture ou en mettant quelques touches de paillettes.
- Faites une étoile plus grande et passez une guirlande lumineuse autour et servez-vous en comme étoile en haut du sapin.
- Fabriquez plein de petites étoiles pour décorer votre sapin.

© Photo et recette réalisées par Nathalie Valmary pour [www.vosquestionsdeparents.fr](http://www.vosquestionsdeparents.fr)

WWW Toutes nos fiches bricolage enfant : [www.vosquestionsdeparents.fr/tag/1230/value/bricolage-enfant](http://www.vosquestionsdeparents.fr/tag/1230/value/bricolage-enfant)

Le kit anniversaire de votre enfant a été téléchargé sur le site

[www.VosQuestionsdeParents.fr](http://www.VosQuestionsdeParents.fr)



Comment aider vos enfants à grandir ?

■ Famille

■ Loisirs

■ Lecture

■ Scolarité

■ Internet



*Le site qui accompagne  
les parents dans la vie de tous les jours*