



Bouchons pommes de pin

Fournitures

- ★ petites bouteilles (pleines ou vides)
- ★ gommettes blanches
- ★ rubans fantaisie
- ★ petites pommes de pin
- ★ colle blanche liquide
- ★ paillettes très fines vertes et turquoise
- ★ colle (tube ou pistolet à colle)

Réalisation

- Appliquer généreusement la colle blanche liquide sur la pomme de pin (protéger la table). Saupoudrer de paillettes. Laisser sécher. Ôter l'excédent de paillettes.
- Coller la pomme de pin sur le bouchon avec la colle en tube ou le pistolet à colle (plus efficace).
- Remplir la bouteille (jus de fruits, eau de rose...).
- Fermer avec le bouchon et la pomme de pin. Décorer la bouteille avec des gommettes blanches et un ruban.

Porte photo et œuvre d'art

Fournitures

- ★ un galet
- ★ fil d'aluminium moyen bleu clair
- ★ une photo ou un dessin

Réalisation

- Préparer un dessin ou une photo (on peut la décorer, comme sur le modèle, en collant dessus un dessin de bonnet et un petit pompon).
- Enrouler le fil d'aluminium sur le galet (faire 4 tours). Laisser une longueur de 5 cm et faire une spirale (voir la photo). Le fil d'aluminium est très souple et d'un maniement facile, même pour les petites mains.
- Glisser la photo ou le dessin dans la spirale.





Broche étoilée

Fournitures

- ★ fine branchette
- ★ peinture argent
- ★ fil de fer fin
- ★ perles fantaisie
- ★ attache broche
- ★ colle (tube ou pistolet à colle)

Réalisation

- Découper 3 morceaux de 5 cm dans la branchette.
- Peindre avec la peinture argent. Passer 2 couches pour obtenir un bel effet argenté. Laisser sécher.
- Superposer les 3 morceaux pour former une étoile (voir photo). Mettre un point de colle et lier avec du fil de fer fin pour bien maintenir.
- Enfiler quelques perles sur un fil de fer fin et entortiller au centre de l'étoile.
- Coller au dos l'attache broche.

Sablés décorés

Fournitures

- ★ pâte à tarte sablée prête à l'emploi
- ★ sucre glace
- ★ perles argentées en sucre (Vahiné)
- ★ crayon pâtissier fraise (Vahiné)
- ★ un petit verre ou un emporte-pièce rond
- ★ mini-napperons en papier dentelle
- ★ sachet cellophane

Réalisation

- Étaler la pâte sur le plan de travail, puis la plier en deux. Avec le petit verre, ou l'emporte-pièce, découper plusieurs sablés dans la pâte.
- Mettre au four à 180 °C (thermostat 6), environ 10 minutes. Surveiller la cuisson : dès que les sablés sont dorés, les sortir du four et laisser refroidir.
- Mélanger le sucre glace avec un peu d'eau pour obtenir une pâte homogène et un peu épaisse. Étaler sur les sablés. Laisser prendre.
- Décorer avec le crayon pâtissier et quelques perles argentées en sucre (voir photo).
- Poser les sablés sur des mini-napperons en papier et glisser dans un sachet cellophane.

