

## Le coquetier-poulette

### Il te faut :

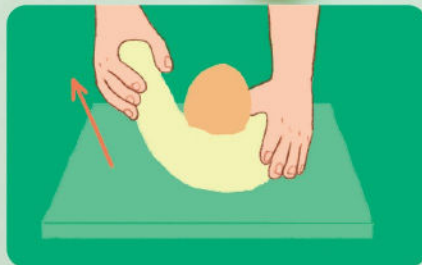
- 1 petit verre de farine
- 1 petit verre de sel
- 1/2 verre d'eau

### Pour le décor :

- de la gouache jaune et rouge
- 1 feutre noir



**1** Mélange la farine et le sel dans un bol, ajoute l'eau et mélange à la cuillère. Pétris à la main pour faire une boule. Si le mélange est trop collant, ajoute de la farine.



**2** Fais une boule ovale et pose un œuf dessus (dur, de préférence) en l'enfonçant bien. Laisse l'œuf dedans pendant que tu étires un des côtés pour modeler la tête.



**3** Mets le coquetier au four (sans l'œuf dedans) pour 45 min (th.5). Laisse refroidir. Peins le bec et la crête. Dessine les yeux au feutre noir. Ta poulette est prête !