

Do it yourself

Préparer

Table colorée et saveurs d'été

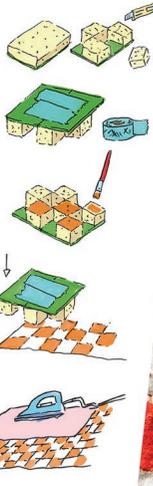
C'est la saison pour dresser une belle table aux teintes estivales. Au menu : décors, recettes... Plein d'idées pour surprendre ta famille ou tes ami(e)s !



Une nappe en damier orangé

Il te faut : • un vieux drap/une nappe blanche en papier • deux éponges rectangulaires • de la peinture acrylique • un pinceau • un fer à repasser • un torchon

1. Découpe chaque éponge de manière à ce qu'il reste un carré sur deux.
2. Scotche tes deux éponges ensemble pour en faire une grande.
3. Mets de la peinture, avec ton pinceau, sur les carrés de ta grande éponge.
4. Plaque-la sur le drap, comme un tampon. Reproduis ces étapes plusieurs fois, pour obtenir autant de motifs que tu le souhaites.
6. Quand tu as fini, laisse sécher ta nappe puis repasse-la en plaçant un torchon sous le fer.



Des ronds de serviette trop kawaii

Il te faut : • de la feutrine • une paire de ciseaux • un stylo • une feuille de papier

1. Sur ta feuille de papier, trace la moitié d'une forme (ici, un cœur, un papillon, une fleur...), puis découpe-la. Ce sera ton patron pour ta feutrine.
2. Prends ta feutrine, trace les contours de ta forme d'un côté. Depuis les deux bords de ta forme, fais un rectangle de 12 cm de long. Au bout de ce rectangle, retrace les contours de ta forme en miroir.
3. Découpe ta forme totale.
4. Afin que les formes s'emboîtent, coupe une encoche de 2,5 cm en haut à gauche et en bas à droite du rectangle.
5. Replie la forme sur elle-même et le tour est joué !



Le tzatziki rosé et onctueux

Ingédients : • une botte de radis • 1 pot de yaourt grec • 1 gousse d'ail • 1 c. à soupe d'huile d'olive • 1 c. à café de jus de citron • le zeste d'un demi-citron • de la ciboulette • sel et poivre • un torchon

1. Lave les radis, râpe-les finement dans un saladier.
2. Ajoute un peu de sel et laisse dégorger 10 minutes, le temps de préparer la sauce.
3. Coupe très finement l'ail et une partie de la ciboulette. Dans un récipient, mélange-les au yaourt grec.
4. Ajoute l'huile d'olive, le zeste et le jus de citron et un peu de sel et de poivre.
5. Place les radis dégorés dans un torchon propre, et presse-les pour retirer le jus. Puis mélange-les à ta préparation.
6. Tu peux parsemer ta préparation de quelques brins de ciboulette !

Le cocktail pastel et pétillant

Ingédients : • 3 c. à soupe de sirop de fruits rouges (grenadine, fraise...) • 2 c. à soupe de sirop de sureau • 60 cl de limonade • 40 cl d'eau gazeuse

1. Mélange les ingrédients.
2. Ajuste les quantités pour obtenir une boisson plus ou moins colorée et sucrée.

Des fleurs jolies et pimpantes

Il te faut : • du papier crépon • une paire de ciseaux • de la ficelle 20 cm

1. Découpe 7 feuilles de papier crépon de 20 cm sur 10 cm.
2. Dispose tes rectangles les uns sur les autres et plie-les en accordéon dans le sens de la longueur.
3. Attache-les ensemble avec la ficelle, en faisant un nœud au milieu.
4. Coupe les bouts en arrondis.
5. Déplie ton "accordéon".
6. Relève feuille par feuille ton papier crépon. À la fin, tu obtiens une jolie fleur !



Textes : Eve Fiquière. Photo et schémas : Patrice Eglin. Illustration : Sylvain Fricton.