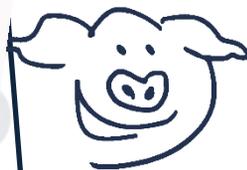


le PORTE ÉPONGE « COCHON »

Toujours à la recherche de bons plans, on vous a concocté ce chouette tuto à réaliser avec vos boutchoux ou vous-même ;) pour une cuisine rangée !



Ce dont vous avez besoin :

- De la pâte « Fimo »
- 3 pâtes rose
- 1 pâte noire
- 1 pâte blanche
- Un cure dent



Vous avez tout ?
Alors, c'est parti !

BROCÉLIANDE



Mijotons un monde meilleur

1/ Formez la tête de votre cochon !

- Référez-vous à notre schéma en photo. Utilisez la partie 1 de la pâte fimo : faites une boule, et donnez lui une forme légèrement triangulaire.
- Pour les oreilles, utilisez la partie 2. Faites 2 boudins et appuyez avec votre index sur les boudins pour donner une forme triangulaire. Fixez les oreilles derrière la tête.
- Pour le groin, utilisez la partie 3. Formez une boule, puis aplatissez-la pour lui donner une forme ovale. Fixez le groin sur la tête.
- Pour les yeux: faites 2 (très) petites boules avec la pâte fimo blanche, puis 2 petites boules noires. Aplatissez-les légèrement et fixez-les sur la tête.

2/ Formez le corps de votre cochon !

- Utilisez la partie 4 de la pâte fimo rose, faites une grosse boule, puis donnez-lui la forme d'un cône aux bouts arrondis et aplatissés, et plantez-y un cure dent jusqu'au 3/4 du cure dent. Voici la base du corps de votre cochon.
- Formez le « derrière » de votre porte éponge cochon avec la partie 5 de la pâte fimo. Pour cela, formez un rectangle, peu épais, d'environ 6cm de long x 4cm de large, fixez-le à l'arrière du corps du cochon précédemment façonné, puis rabattez 2 cm, de façon à obtenir un angle à 90° (attention laissez un espace suffisant pour mettre votre éponge !).
- Pour les pieds de cochon avant : utilisez la partie 6 de votre pâte fimo et formez 2 gros boudins en forme de cônes, de la même hauteur que le corps. Fixez les pattes devant le corps, en appuyant légèrement .
- Pour les pattes arrières : réalisez la même chose que pour les pattes avant, avec des boudins plus petits et fixez-les sous les fesses du cochon, puis rabattez-les sur les côtés.
- À l'aide d'un cure dent, faites un trait sur le bout de chaque pied.
- Enfin fixez la tête du cochon sur le cure dent planté dans le corps.

3/ La cuisson

- Placez votre votre cochon en pâte fimo au four, 30 minutes à 110°C.

Et voilà, votre éponge ne traînera plus au bord de l'évier :)

BROCÉLIANDE

Mijotons un monde meilleur