



Agenda 2014 : Idées récup' : 52 créations pour toute l'année

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Agenda 2014 : Idées récup' : 52 créations pour toute l'année

Caroline Lancrenon, Collectif

Agenda 2014 : Idées récup' : 52 créations pour toute l'année Caroline Lancrenon, Collectif

A la fin de l'année , la récup n'aura plus de secrets pour vous: que faire avec de vieux pulls, des boites à oeufs ou des meubles qui ne vous plaisent plus ? L'agenda Marie Claire Idées 2014 vous donnera de nombreuses idées et astuces pour égayer votre intérieur, personnaliser vos objets et parfaire l'aménagement de votre jardin. Les gourmands ne seront pas en reste avec des recettes aussi créatives que savoureuses

 [Télécharger Agenda 2014 : Idées récup' : 52 créations ...pdf](#)

 [Lire en ligne Agenda 2014 : Idées récup' : 52 création ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Agenda 2014 : Idées récup' : 52 créations pour toute l'année Caroline Lancrenon, Collectif

160 pages

Extrait

Bouillon en feuilleté

(Explications de la p. 7)

Pelez la carotte et l'autre oignon, lavez-les, puis émincez-les. Lavez et émincez la petite branche de céleri.

Lavez les champignons, coupez les pieds, puis taillez-les en fines lamelles. Coupez le foie gras cru en cubes. Émincez le filet de canard.

Faites fondre le beurre dans une casserole. Lorsqu'il mousse, ajoutez les légumes préparés. Réservez les champignons. Tournez les petits légumes dans le beurre moussieux 2 min jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents, puis versez le bouillon.

Préchauffez le four à 210°C (th. 7). Posez dans le fond de chaque bol à bouillon des morceaux de foie gras et des lamelles de champignon et de canard. Versez le bouillon encore chaud en ayant soin de répartir les petits légumes. Mouillez les bords des bols avec un peu d'eau, puis couvrez chacun d'un disque de pâte feuilletée en pressant légèrement les pourtours pour bien faire adhérer la pâte. Badigeonnez de jaune d'oeuf mélangé avec un peu d'eau, puis enfournez.

Lorsque les «couvercles» de pâte feuilletée sont bien dorés, sortez les bols à bouillon et servez aussitôt.

Emmitouflés !

(Explications de la p. 11)

Siège : découper la bande du tour dans le bas d'un pull, l'assise dans le devant. Broder de grands points avant dans la bande du tour. Assembler les deux parties et mettre en place. Habiller les pieds de housses découpées dans des pulls à maille fine, puis brodées de points de croix, en plaçant les côtes en haut. Maintenir en place par des tresses de laine rouge terminées par des pompons et nouées autour, sous les côtes.

Petite chaise : découper les 2 faces du dossier et de l'assise dans des pulls. Garnir une face du dossier de cordelières cousues en spirales pour former des pois. Terminer comme pour la grande chaise. Épingler, puis assembler les morceaux de l'assise sur tout le tour en formant un petit rentré (un au-dessus, un en dessous).

Vase ming

(Explications de la p. 15)

À l'aide du sécateur, retailer le set, en hauteur, pour l'adapter à celle du vase. Couper le fil qui retient une baguette plate des extrémités, enlever quelques baguettes pour réduire le set au périmètre du vase, sans couper les fils, puis reposer la baguette de l'extrémité en nouant les fils. Peindre les ficelles qui tissent les baguettes en rouge turc. Coller les 3 attaches chinoises, régulièrement espacées, pour fermer l'habillage autour du vase.

Mon mug

(Explications de la p. 19)

Nettoyer soigneusement la surface à décorer à l'alcool, pour une parfaite adhérence des couleurs. Reporter un motif de coeur au crayon gras. Pour les coeurs en haut du mug et sur la soucoupe, tracer des repères à intervalles réguliers. Peindre à main levée des coeurs, des ronds et des fleurs en grenat, puis le contour du coeur. Laisser sécher.

Mélanger l'ivoire et l'étain jusqu'à obtenir un gris très clair. Peindre les motifs, puis laisser sécher. Poser de petites touches d'ivoire sur les motifs. Laisser sécher 24 h à l'air. Passé ce temps, déposer le mug dans le four froid. Régler le thermostat à 5 (150 °C). Lorsque la température est atteinte, laisser cuire 35 min, puis ouvrir la porte et laisser refroidir. Présentation de l'éditeur

À la fin de l'année, la récup' n'aura plus de secrets pour vous : que faire avec de vieux pulls, des boîtes à oeufs ou des meubles qui ne vous plaisent plus ? L'agenda Marie Claire Idées 2014 vous donnera de nombreuses idées et astuces pour égayer votre intérieur, personnaliser vos objets et parfaire l'aménagement de votre jardin. Les gourmandes ne seront pas en reste avec des recettes aussi créatives que savoureuses : bouillon en feuilleté pour les repas d'hiver, coeurs au chocolat pour la Saint-Valentin ou encore tomates «fraîcheur» pour les chauds déjeuners d'été.

Download and Read Online Agenda 2014 : Idées récup' : 52 créations pour toute l'année Caroline Lancrenon, Collectif #5DCXYFR072J

Lire Agenda 2014 : Idées récup' : 52 créations pour toute l'année par Caroline Lancrenon, Collectif pour ebook en ligne
Agenda 2014 : Idées récup' : 52 créations pour toute l'année par Caroline Lancrenon, Collectif Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres
Agenda 2014 : Idées récup' : 52 créations pour toute l'année par Caroline Lancrenon, Collectif à lire en ligne.
Online Agenda 2014 : Idées récup' : 52 créations pour toute l'année par Caroline Lancrenon, Collectif ebook Téléchargement PDF
Agenda 2014 : Idées récup' : 52 créations pour toute l'année par Caroline Lancrenon, Collectif Doc
Agenda 2014 : Idées récup' : 52 créations pour toute l'année par Caroline Lancrenon, Collectif Mobipocket
Agenda 2014 : Idées récup' : 52 créations pour toute l'année par Caroline Lancrenon, Collectif EPub

5DCXYFR072J5DCXYFR072J5DCXYFR072J