



## Des idées de réalisations pour un Noël zéro déchet

### Une guirlande ou des suspensions en agrumes séchés

Deux solutions le four ou votre installation de chauffage

#### **Au four**

Lavez l'orange (le citron, le pamplemousse, au choix) et coupez-le en tranches fines, 5 millimètres d'épaisseur environ. Epongez les avec un torchon pour retirer un peu le jus.

Idéalement les mettre sur une grille ou sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez dans un four préchauffé à 75°C.

Laissez cuire 2 heures, chaleur tournante. Au bout de 2 heures, retournez les tranches et laissez à nouveau sécher 2 heures. Si les lamelles d'oranges brunissent à la fin, sortez-les. Si elles sont encore humides, prolongez la cuisson de 30 minutes à 1 heure (vos oranges peuvent être plus ou moins juteuses et vos rondelles plus ou moins fines).

#### **Sur un poêle (à granules ou à bois) ou sur votre chauffage**

Mettez vos rondelles, préalablement épongées avec l'aide d'un torchon, sur une grille et posez la grille sur votre installation de chauffage.

Laissez faire le temps en les retournant de temps en temps, en 48h elles devraient être sèches !

## Un kit gourmand

Le kit à cookies dans un bocal de 50 cl

- 200g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 70g de cassonade
- 70g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de pépites de chocolat

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier, versez le contenu du bocal, puis ajoutez un œuf et 100g de beurre mou.

Mélangez avec vos mains.

Déposez des boules de pâte sur une plaque de cuisson, aplatissez-les avec la paume des mains.

Enfournez et laissez cuire 10 minutes environ.

Le kit à riz au lait bocal ou bouteille idéalement inférieur à 50 cl sinon c'est trop grand, mais permet de mettre un peu de déco comme de la badiane ou de la cannelle

Mettre en couche successive :

– **150 g de riz rond à dessert**

– **50 g de sucre roux ou cassonade** (en vrai tu peux faire direct avec 100 g de sucre roux sans ajouter d'autres sucres, mais j'aime bien voir des couches de couleur dans le pot ;-))

– **50 g de sucre en poudre** (ou si tu aimes bien vanillé, tu peux mettre du sucre vanillé à moitié ;-))

– **1 pincée de vanille en poudre ou 1 gousse de vanille**

Faire bouillir 1 L de lait entier de préférence

Verser le kit riz au lait en entier

Cuire 40 min à feux doux en remuant de temps en temps



—  
Kit  
à

Riz au lait

—

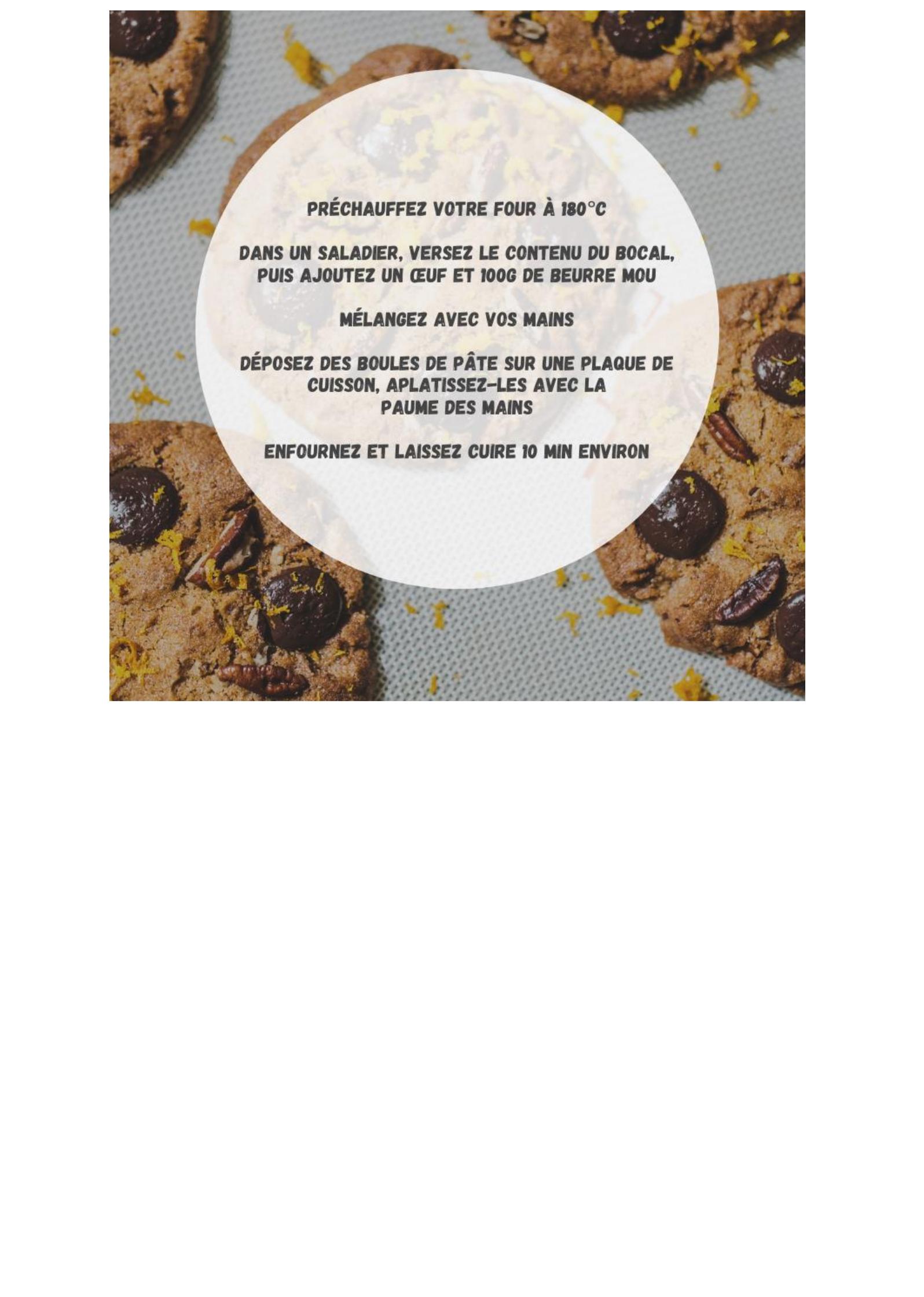


—  
★ Faire bouillir  
1L de lait entier  
de préférence

★ Verser le kit  
riz au lait en entier

★ Cuire 40 min  
à feux doux  
en remuant  
de temps en temps

—



**PRÉCHAUFFEZ VOTRE FOUR À 180°C**

**DANS UN SALADIER, VERSEZ LE CONTENU DU BOCAL,  
PUIS AJOUTEZ UN ŒUF ET 100G DE BEURRE MOU**

**MÉLANGEZ AVEC VOS MAINS**

**DÉPOSEZ DES BOULES DE PÂTE SUR UNE PLAQUE DE  
CUISSON, APLATISSEZ-LES AVEC LA  
PAUME DES MAINS**

**ENFOURNEZ ET LAISSEZ CUIRE 10 MIN ENVIRON**



# Kit à cookies

**PRÉCHAUFFEZ VOTRE FOUR À 180°C**

**DANS UN SALADIER, VERSEZ LE CONTENU DU BOCAL,  
PUIS AJOUTEZ UN ŒUF ET 100G DE BEURRE MOU**

**MÉLANGEZ AVEC VOS MAINS**

**DÉPOSEZ DES BOULES DE PÂTE SUR UNE PLAQUE DE  
CUISSON, APLATISSEZ-LES AVEC LA  
PAUME DES MAINS**

**ENFOURNEZ ET LAISSEZ CUIRE 10 MIN ENVIRON**

## Une guirlande (ou suspensions) en pâte (à modeler) autodurcissante

Matériel

Set de table ou papier sulfurisé

Rouleau à pâtisserie

Emportées pièces (formes de sapin, étoile...)

200 g de bicarbonate de soude (ou 2 tasses)

100 g de fécule de maïs (ou 1 tasse)

100 ml d'eau (ou 1 tasse)

Dans une casserole (qui ne craint rien) mélanger tous les ingrédients à feu doux jusqu'à absorption de l'eau, le mélange obtenu est prêt lorsqu'il se décolle des parois de la casserole.

Laisser la pâte refroidir avant utilisation.

Une fois refroidie, formez une boule, déposez-la sur un set de table ou du papier sulfurisé, écrasez la boule et l'aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Vous pouvez alors utiliser vos emportées pièces pour obtenir les formes souhaitées. Déposez ensuite vos découpes sur un support plat, recouvert de papier sulfurisé, où elles pourront sécher.

Durant la réalisation il se peut que votre pâte s'assèche ou s'effrite, dans ce cas, n'hésitez pas à l'humidifier en rajoutant un peu d'eau, afin que votre pâte soit de nouveau facile à malaxer.

Lorsque vous aurez réalisé toutes vos « découpes » laissez les sécher 24 à 48h en les retournant régulièrement, afin que le séchage soit uniforme, pas de cuisson elles durciront d'elles même !

Pour ma part je les ai déposés dans une plaque de cuisson que j'ai déposée sur mon poêle à granule.

## Une guirlande (ou suspensions) en peau d'agrumes

Une belle idée, pour utiliser ses déchets comme ressource pour vos créations de Noël

Récupérez vos peaux de mandarines, clémentines, oranges, pamplemousses ou encore citrons.

L'idéal est bien sûr d'avoir des peaux les plus grandes possibles afin d'y faire vos découpes.

Pour vos découpes, vous pouvez soit les faire à l'aide d'un emporte-pièce, soit découper un gabarit de la forme souhaitée, pour ma part j'ai choisi l'étoile, et ainsi tracez les contours sur la peau de vos agrumes.

Une fois les découpes réalisées, faites-y un petit trou qui sera le point d'accroche de vos créations et place au séchage !

Idéalement placez vos étoiles (ou autre forme, sapin par exemple) entre deux feuilles de papier buvard ou encore entre des feuilles classiques, et coincez les dans un gros dictionnaire ou sous plusieurs livres afin que les peaux ne se recroquevillent pas sur elles même durant le séchage.

En 48 h max vos suspensions ou guirlandes seront prêtes à être réalisées.

## Des suspensions 3D en papier

### Matériel

- Feuilles d'un livre que vous n'avez pas aimé ou papier journal ou papier coloré ou à motifs!
- Gabarits découpés dans une feuille plus épaisse (étoile, boule ou encore sapin)
- Fil, laine, rafia ou même bolduc
- Colle en tube

Pour réaliser ces suspensions rien de plus simple :

Tracez vos formes sur le papier nombre impair (idéalement 7 pour une suspension)

Découpez les formes

Pliez les formes en 2

Collez les formes entre elles sur la moitié de leur surface

Lorsque vous avez collé les 7 formes sur leur moitié, préparez l'attache pour la suspension avec du fil, faire un nœud pour obtenir une boucle, insérez l'attache entre les dernières parties à coller puis assemblez.

*Joyeux Noël !!!*

