

Fabrication de Charlotte

Recouvrir les plats

Remplacement de film plastique et/ou tuptup



10 minutes
Fabrication

●●●
Difficulté

3
Composants

Composants et matériel

- Tissu (coton) de récup
- Tissu enduit respirant PULL ou autre tissu de récup
- Elastique, fil
- Machine à coudre
- Ciseaux - pinces
- Épingle à nourrice

1- Découper 2 morceaux de tissu de récupération aux dimensions souhaitées. Si on en a, c'est le moment d'utiliser du PULL (tissu enduit respirant).

Pour couvrir un plat prévoir 5 à 7 centimètres supplémentaires au rayon.

Astuce : mettre le plat à l'envers sur le tissu et ajouter 5 à 7 cm tout autour.

Autre astuce : trouver un autre plat ou un couvercle qui soit à la dimension souhaitée (10 à 14 cm plus grand que le plat qu'on veut recouvrir), le mettre à l'envers tracer et découper.

2- Mettre les 2 tissus endroit sur endroit.

Tracer une ouverture de 5cm que l'on ne coudra pas pour l'instant.

Faire une couture à 1cm du bord sauf sur l'ouverture. Cranter. Retourner sur l'endroit par l'ouverture.

Astuce : on peut s'aider d'une aiguille à tricoter pour bien donner la forme arrondie.



3- Mettre des pinces au niveau de l'ouverture.

Coudre à 1,5cm du bord tout autour, y compris au niveau de l'ouverture.

4- Prendre un élastique qui fasse la moitié de la circonférence. Le passer à l'intérieur à travers l'ouverture, à l'aide d'une épingle à nourrice, lui faire faire tout le tour. Coudre les 2 extrémités de l'élastique entre elles avec un point zigzag.

Fermer l'ouverture. Repartir le plissé sur le pourtour. Et c'est fini !



Conseil Préférez l'utilisation de tissus et élastiques de récup. Si vous n'avez pas de PULL pas de problème ça fonctionne très bien aussi.

Remarque Si vous utilisez du PULL (tissu enduit respirant) attention à bien respecter la température de lavage conseillée par le fabricant.

Economies : Si vous avez pu récupérer des chutes de tissu et un reste d'élastique, cette charlotte ne vous coutera que le temps que vous avez passé à la faire 😊



ATTENTION !

La recette ci-dessus est le fruit de notre expérience et de notre utilisation, mais elle peut ne pas convenir à toutes les situations. Soyez prudents, ne l'utilisez que si elle est adaptée à votre situation. En particulier, ne pas réaliser cette recette si vous ou quelqu'un de votre entourage êtes allergique à l'un des composants..