



Fiche tuto

### Fabrication de Charlotte

Recouvrir les plats

Remplacement de film plastique et/ou tuptup



10 minutes  
Fabrication

●●● Difficulté

3 Composants

**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..