

# Boîte à œufs de Pâques façon « scrap »

## Matériel :

- Boîte à œufs en pâte à papier moulé
- Ruban à pois et vichy
- Chute de tissu vichy rose
- Chutes de papier orange, rose et vert
- Gros bouton vert et petits boutons blancs
- Ciseaux
- Galon à pompons blancs
- Perforatrices motif « fleur » de tailles et formes différentes
- Petits sujets en bois peint
- Squelettes de feuilles vertes
- Pistolet à colle et ses recharges
- Fil et aiguille



## Etapes :

- Pour commencer, à l'aide de votre pistolet à colle, fixez le ruban à pois en le positionnant horizontalement et verticalement sur le couvercle de votre boîte à œufs.
- Pour confectionner le yoyo, ou la fleur en tissu vichy, placez un gabarit rond sur l'envers de votre tissu (un bol retourné par exemple), marquez les contours et découpez-le.
- Enfilez le fil sur l'aiguille, placez votre rond sur l'envers de façon à piquer le premier point (donc le nœud de départ) sur l'envers du tissu.
- Passez votre fil sur tout le contour du rond...passez l'aiguille une fois dessus, une fois dessous et ainsi de suite.
- Une fois le fil passé sur tout le contour, tirez délicatement sur les deux bouts de fil ; vous allez créer ainsi un petit sac. Faites un nœud et répartissez les plis de façon homogène. Cachez le nœud à l'intérieur de la fleur en vous aidant d'un objet un peu pointu.
- Cousez le gros bouton vert au centre du yoyo et collez-le à la jonction des deux rubans à pois.
- Glissez deux feuilles squelettes vertes sous le yoyo.
- A l'aide de vos différentes perforatrices et des chutes de papiers colorés, « punchez » plusieurs fleurs et collez-les les unes sur les autres en alternant formes et couleurs. Disposez-les sur le couvercle de votre boîte à œufs.
- Collez un petit bouton blanc enrubanné de vichy rose au milieu des fleurs.
- Coupez une petite longueur de ruban à pompons blancs et fixez-la sur les côtés du couvercle.
- Pour finir, collez vos deux petits sujets en bois.
- Cette jolie boîte à œufs décorée façon scrap, sera l'écrin idéal pour offrir à un être cher, les petites douceurs chocolatées des fêtes pascales.