



## UN NOËL NATURELLEMENT MAGIQUE !



Cette année, Noël sera tout nature, à la maison. Optez pour une décoration réalisée avec des trésors trouvés dans la nature sauvage pour un effet original assuré.

### ETAPE 1 - LES GALETS DE DÉCORATION

Ah, les jolis galets... On en trouve un peu partout : dans la forêt, autour d'une rivière, sur la plage, en montagne, dans des parcs... Ouvrez les yeux, observez la nature, profitez d'une belle balade en famille, et choisissez les plus jolis galets que vous trouvez.

Une fois de retour à la maison, pensez à bien les nettoyer avec une brosse, à l'eau, pour obtenir une surface lisse et parfaitement propre.

Protégez-vous convenablement avec un tablier ou un grand sac poubelle troué pour laisser passer la tête et les bras, et être sûr de ne pas vous salir. Protégez également la table avec une grande nappe en plastique.

Sortez pinceaux, peinture acrylique et... à vous, les artistes ! Pour des couleurs plus éclatantes, commencez par une base de blanc. Une fois le blanc sec, vous pouvez réaliser votre dessin. Optez pour un joli doré de Noël ou un beau rouge flamboyant.

Vous pouvez ensuite disposer vos galets sur la table ou encore au pied du sapin, en attendant les cadeaux !



[Téléchargez la fiche PDF](#)

[Commenter l'activité](#)

**L'astuce du Roitelet :**

Une fois terminé, déposez délicatement vos galets sur une grande feuille de papier journal le temps qu'ils sèchent. Débarrassez la table, nettoyez vos pinceaux, vos mains, et assurez-vous de ne pas avoir laissé de tâches quelque part.

## ETAPE 2 - LES PAQUETS CADEAUX NATURE

Il suffit de quelques idées simples pour faire de beaux paquets de Noël. Cette année, pas de couleurs agressives, on utilise du papier recyclé ou papier kraft. Ça permet de préserver la nature et tous les animaux qui y vivent – et en plus, c'est joli !

Utilisez du fil rafia qui fera office de ruban, et glissez dans le nœud un peu de verdure : brindille de pin, petite fleur accompagnée de grands brins d'herbe, pommes de pin décorée... Ecrivez ensuite un petit mot au stylo blanc sur le papier cadeau pour un rendu très doux et fait-main.

## ETAPE 3 - LE GOÛTER GOURMAND DES ARTISTES

La décoration est bien réussie, vous avez bien mérité un bon goûter, l'occasion de prolonger ce bon moment en famille...

**Le Petit Roitelet a pensé à une recette originale de saison : les Gaufres au brie Roitelet, cranberries et noix.**

Il vous faut : 50g de beurre, 250g de farine, 1 sachet de levure chimique, 1 pincée de sel, 50 g de noix concassées, 50g de cranberries séchées, 2 oeufs, 40cl de lait, 200g de brie Roitelet.

- Faites fondre le beurre au bain marie. Dans un grand bol, mélangez la farine, la levure et le sel.
- Ajoutez les noix et les cranberries. Incorporez ensuite doucement les liquides (œufs battus, beurre fondu et lait), en évitant les grumeaux.
- Ajoutez en dernier le fromage coupé en morceaux.
- Faites chauffer le gaufrier. Huilez légèrement les plaques, puis versez une louche de pâte.
- Refermez le gaufrier et laissez cuire 3 à 5 minutes.

Vous sentez cette bonne odeur ? Les gaufres sont cuites ! A déguster immédiatement avec un filet de miel et un grand verre de lait.

Tout le monde se régale, et on en redemande !

---