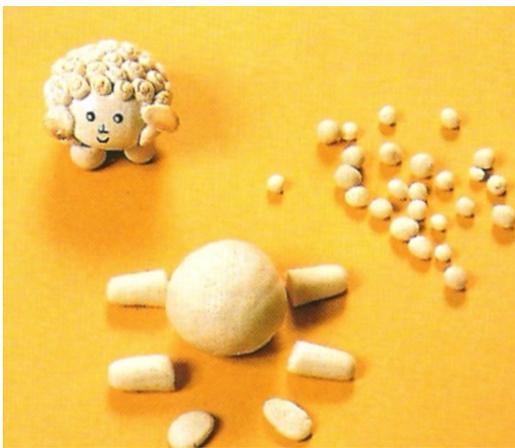


LE MOUTON

Voici un mouton tout rond pour commencer un ferme ou à installer dans ta crèche au moment de Noël. Si tu veux qu'il soit plus doré, une fois cuit, remets-le au four pendant 15 minutes à 125°C après l'avoir badigeonné avec un peu de lait.

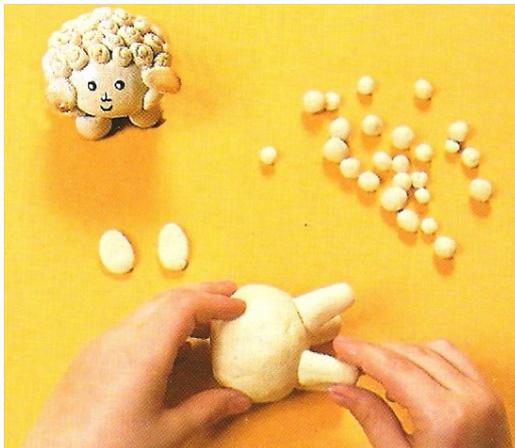
Cuisson : 1 heure

Température : 100°C



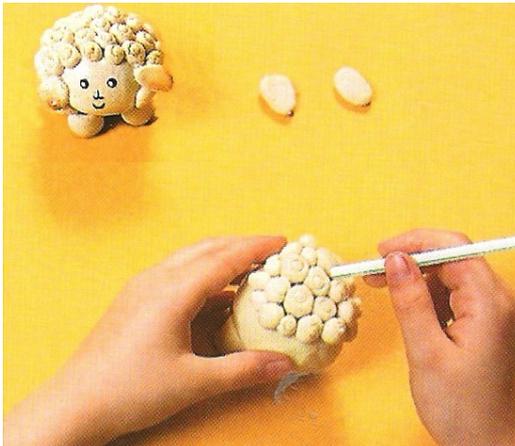
1

Ce joli mouton est fait avec 1 grosse boule pour le corps, de nombreuses boulettes toutes rondes pour la laine, 4 boudins coupés net au couteau pour les 4 pattes et 2 boulettes ovales aplaties pour les oreilles.



2

Roule une grosse boule de pâte à sel sur le plan de travail pour le corps (le corps est en même temps la tête du mouton) et place 4 pattes. Maintiens le mouton debout et repartis sur tout le corps sur tout le corps les boulettes bien serrées les unes contre les autres, laisse juste une partie ronde sans boulette pour la tête.



3

Tu peux, à l'aide d'une paille, imprimer des petits cercles sur chaque boulette. Termine par les oreilles, que tu places de chaque côté de la tête du mouton.