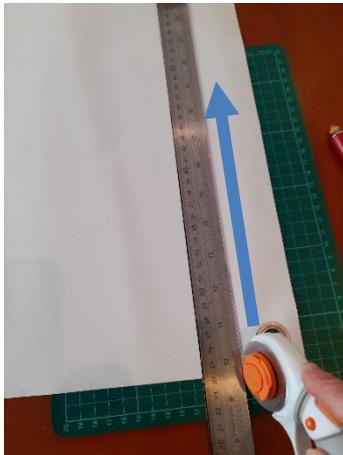


Tuto porte-tarte



PRÉVOIR :

- Bâche ou torchon 42 X 84 cm
- Pincettes (ou pincettes à linge)
- Règle métallique
- Cutter rotatif
- Anses (vous pouvez en récupérer sur un sac de course, en bout de course)



① Découpez le plateau (42 X 84 cm). Les bords seront à vif = pas d'ourlet sur les côtés. En effet, la bâche est raide mais solide. Il est donc difficile de la retourner. Si vous utilisez un cutter rotatif, il faut appuyer fortement, le pousser devant vous (et non vers vous) et éviter les va-et-vient.



② Formez les ourlets de 2 cm avec des pincettes. Evitez les épingle : les trous créés se verront.

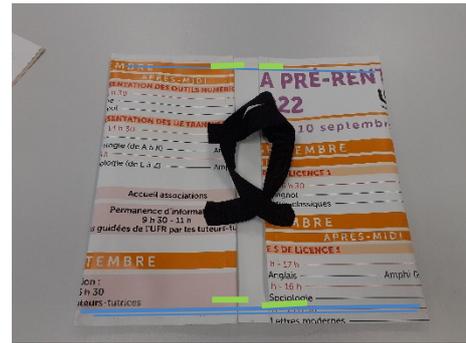


③ Cousez un ourlet simple sur les côtés à 1.7 cm du bord.



④ Positionnez les anses à 13 cm du bord. Les coudre en carré puis formez une croix dans ce carré. Astuce : quand la bâche vous gêne de trop, pensez à coudre en utilisant le point d'arrêt pour coudre en « marche arrière »

⑤ Cousez les bordures à 1 cm du bord. Insistez à l'endroit où ça forcera, comme les traits verts sur la photo.



Et maintenant, plus d'excuses pour apporter vos délicieuses tartes chez vos amis ou dans votre famille 😊