



Extrait du Aiguilles magiques

<http://www.aiguilles-magiques.com/Bouillotte>

# Bouillotte

- Couture - Maison et décoration -



Date de mise en ligne : samedi 1er juillet 2006

## **Description :**

Tutoriel pour fabriquer une bouillotte remplie de noyaux de cerise et de prunes.

---

**Copyright © Aiguilles magiques - Tous droits réservés**

---

<span class='spip\_document\_160 spip\_documents spip\_documents\_left' style='float:left;'>

**Ce n'est pas un ouvrage particulièrement difficile à faire et à concevoir comme on peut le voir. Il permet de joindre l'utile (un lit douillettement chaud) à l'agréable (dégustation des cerises). En fait la plus grosse difficulté repose dans le séchage des noyaux... Pour cela on va sortir de la couture.**

## Préparation des noyaux

Pour une bouillotte comme celle-ci qui mesure 24cm de haut sur 20cm de large, il faut environ 600 grammes de petits noyaux ronds : les cerises et les mirabelles sont idéales. Pour bien détacher ce qui reste de chair du fruit et les stériliser, les mettre dans une casserole d'eau bouillante pendant environ une demi-heure. On peut évidemment le faire peu à peu et garder les noyaux propres dans un bocal en attendant d'en avoir assez.

La taille de la bouillotte a été calculée pour qu'elle puisse se glisser dans un cache bouillotte existant (et j'en ai deux), sinon, évidemment, on peut adopter la taille ou la forme que l'on veut pour peu que l'on ait assez de noyaux. On peut ainsi en faire une allongée que l'on pourra passer autour du cou les jours de torticolis, les variations sont infinies.

## Réalisation de la bouillotte

Prendre un morceau de tissu épais, ici un bout de couvre-lit en patchwork, de la laine polaire serait bien aussi d'ailleurs, de 30cm de large environ sur 24 de haut. Replier le tissu endroit contre endroit et coudre le bas et le côté. Retourner la pochette obtenue, la remplir de noyaux et coudre le haut en faisant un rentré pour que cela ne s'effiloche pas.

Haut de la page Utilisation

Pour réchauffer les noyaux, passer la bouillotte dans un four. Et c'est tout !

Un léger parfum de grillé peut se faire sentir.

**Attention aux risques de surchauffe et de feu, ne la laissez pas traîner trop longtemps dans votre four.**

Sinon, elle peut servir en version pas chauffée, les noyaux ont un petit effet de massage plutôt agréable.

## Entretien

L'usage du cache-bouillotte est recommandé parce qu'il permet de faire durer plus longtemps la chaleur et parce que l'on peut le laver. Maintenant on peut aussi envisager de terminer la bouillotte par une fermeture à glissière ce qui la rendra lavable et facilitera un changement ou un rajout des noyaux, mais c'est plus difficile à faire et il faudra commencer par poser la fermeture avant de coudre les cotés. **Attention, dans ce cas, on ne pourra pas la passer au micro-ondes.**