

## Cupcake « Gluten free »



(par JuliaH, pour *les éditions de saxe*)

### Fournitures

Quelques grammes de fils marron, rose, blanc et violet (coton, pour crochets n° 3 à 4)  
1 crochet n° 3,5 mm, 1 aiguille à laine, des ciseaux, de la ouate de rembourrage.

### Réalisation (1 cupcake, environ 5 x 7 cm)

#### Moule (en marron)

Crocheter 5 m. s. dans un cercle magique. Fermer par 1 m. c. dans la 1<sup>re</sup> m. s.

T1 : 1 aug. dans chaque m. (= 10 m.)

T2 : rép \*1 m. s., 1 aug.\* (= 15 m.)

T3 : rép \*2 m. s., 1 aug.\* (= 20 m.)

T4 : 1 t. en m. s. en prenant le brin arrière des m. du t. préc.

T5 à 8 : en m. s. (= 20 m.)

Terminer le t. par 1 m. c.

Couper le fil.

#### Glaçage (en rose)

Crocheter 5 m. s. dans un cercle magique. Fermer par 1 m. c. dans la 1<sup>re</sup> m. s.

T1 : 1 aug. dans chaque m. (= 10 m.)

T2 : rép \*1 m. s., 1 aug.\* (= 15 m.)

T3 : rép \*2 m. s., 1 aug.\* (= 20 m.)

T4 à 8 : en m. s. (= 20 m.)

T9 : Crocheter dans le brin avant des m. du t. préc., et rép. \*1 m. c., - 1 demi-br., 1 br., 1 demi-br. - dans la m. suiv.\* (= 10 motifs « coquille »). Terminer le t. par 1 m. c.

Couper en conservant 25 cm de fil pour coudre le glaçage sur le moule.

#### Crème (en blanc)

Crocheter 7 m. s. dans un cercle magique. Fermer par 1 m. c. dans la 1<sup>re</sup> m. s.

Rép. \* - 2 m. air, 3 br. écouées ensemble, 2 m. air, 1 m. c. - dans 1 m. \* tout le t. (7 motifs).

Couper le fil.

#### Myrtilles (3 pièces, en violet)

Crocheter 3 m. air et 8 br. dans un cercle magique. Tirer sur le fil pour fermer et former la boule.

Rép. 3 fois \*piquer le crochet dans le brin avant des 3 m. suiv. et faire 1 m. c.\*

Couper le fil en gardant assez de longueur pour coudre sur la crème. Rentrer l'excédent de fil (du début) dans la boule pour rembourrer légèrement.

#### Finitions

Coudre le glaçage sur le moule (piquer dans le brin arrière libre du dernier rang du glaçage, et dans les mailles du dernier rang du moule). Rembourrer avant de faire les derniers points, assez fermement mais en prenant soin de garder le fond plat (au besoin, couper un cercle du diamètre intérieur du moule dans du carton et le placer au fond avant d'assembler les pièces.

Coudre la crème sur le glaçage, en faisant coïncider leur centre. Coudre les myrtilles au-dessus.

Rentrer les fils.

Vous pouvez à présent dévorer des yeux votre réalisation, sans vous soucier des calories ou du gluten !

#### Abréviations

aug. = augmentation(s) (soit 2 m. dans 1 m.)

br. = bride(s)

m. = maille(s)

m. c. = maille(s) coulée(s)

m. s. = maille(s) serrée(s)

préc. = précédent

rép. = répéter

suiv. = suivant(e.s)

t. = tour(s)

#### Cercle magique :

Voir cette vidéo (de 2' à 3.50')

<https://www.youtube.com/watch?v=XA7W6mYtYMU>