



1/ En vous servant de pinces, réalisez des boucles de fil de fer (ép 1,1mm). Longueur des boucles : 17,5cm pour les deux grandes, 5,5 cm pour les boucles formant les pattes postérieures et 6 cm pour les boucles formant les pattes antérieures.



2/ Assemblez les boucles deux par deux avec du papier aluminium épais (ép18microns)



3/ À l'aide de ligatures en fil de fer fin (ép 05mm) enserez le tout entre deux feuilles d'aluminium froissées et compressées.



4/ Préparez un socle en carton (ép 2mm) en perçant des trous à l'emplacement des pattes et fixez l'armature en aluminium en la ligaturant. Tordez les membres en fil de fer de votre dragon jusqu'à obtenir la pose recherchée et renforcez les ligatures.

Quantité de pâte à modeler :

Corps: vert émeraude (soft n°56), 2 pains - Ventre: vert pomme (soft n°50), ½ pain - Ailes et pupilles : noir (soft n°9), ¼ pain - Flamme : mandarine (soft n°42), ¼ pain - Taches, écailles dorsales, cornes et iris : rouge indien (soft n°24), ½ pain - Griffes et dents : Sahara (soft n°70), 1/8 pain



5/ Enfin, collez avec de la colle à bois un second carton dans lequel vous aurez aménagé des petits logements qui recevront les ligatures se trouvant sous le socle.



6/ Maintenant, recouvrez votre armature de pâte Fimo.



7/ Confectionnez vos ailes de chauve-souris dans une plaque de Fimo en vous servant d'un patron.



8/ Modelez les flammes en enroulant sur elle-même une bande de Fimo dentelée.



9/ Ajoutez un cure-dent dans l'axe des flammes et réunissez tous les autres petits éléments modelés séparément sur une feuille de papier sulfurisé (ailes mais aussi griffes, dents et cornes). Cuisez le tout (30min à 110°C).



11/ Collez à la colle forte dans leur logement respectif les flammes, les ailes, les griffes, les dents et les cornes.



10/ Après avoir ouvert la gueule du dragon avec un cutter (détail 1), marquez plus ou moins profondément les logements des flammes, ailes, griffes, dents et cornes dans le corps du monstre à l'aide d'un cure-dent et d'une petite spatule (voir détail 2). Cuisez la créature et son socle (30min à 110°C).



12/ Peignez le socle dans une couleur foncée de manière à faire ressortir les couleurs du dragon.