Le magazine de la femme

Page animée par Hayet Ben

LE PLAT

Farfel ou pâtes fraîches maison

Pour 4 personnes
Préparation : 1 h
Cuisson : 6 min

225 g de farine,
2 œufs,
sel,
persil haché

1. Mélangez la farine, les œufs et une pincée de sel dans une jatte. Ajoutez peu à peu 1 à 2 cuillères à soupe d'eau pour former une pâte.
2. Continuez à pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux mains. Ajoutez un peu de farine, si nécessaire. Laissez reposer au moins 30 min dans une jatte couverte.
3. Sur une surface légèrement farinée, roulez la pâte avec vos mains pour former un boudin épais. Laissez au moins 1 à 2 h à température ambiante, pour qu'elle sèche un peu.
4. Coupez la pâte en tronçons puis râpez sur une râpe à gros trous. Farinez légèrement les petites boulettes et étalez sur une plaque à pâtisserie ou sur du papier cuisson pour qu'elles sèchent.
5. Pour faire cuire les boulettes, portez de l'eau salée à ébullition, ajoutez les boulettes et laissez bouillir environ 6 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez soigneusement et servez chaud. Décorez de persil.

LE GÂTEAU

Tarte aux pommes et amandes

Pour 6 personnes, préparation 30 min, cuisson 35 min.

Pour la pâte : 250 g de farine, 125 g de beurre + 15 g pour la plaque, 1 œuf, 125 g de sucre en poudre, 1 pincée de sel.
Pour la garniture : 1,2 kg de pommes, 2 œufs, 200 g de crème, 1 cuil. à soupe de cannelle, 80 g d'amandes effilées, 120 g de sucre en poudre.

Préparez la pâte : mettez la farine, le beurre en parcelles, l'œuf, le sucre en poudre et 1 pincée de sel dans le bol du robot-mixeur. Actionnez l'appareil. Amalgamez la pâte obtenue en formant une boule. Laissez-la reposer 30 min au réfrigérateur. Etalez-la alors en un grand rectangle. Posez-le sur la plaque du four beurrée.
Préchauffez le four (180° C). A l'aide d'un vide-pomme, ôtez le cœur et les pépins des pommes. Pelez et coupez-les en lamelles un peu épaisses. Rangez-les sur la pâte en les faisant légèrement se chevaucher. Saupoudrez de 80 g de sucre. Enfournez. Laissez cuire 15 min.
Entre-temps, mélangez les 2 œufs, la crème, la cannelle et le reste de sucre. Incorporez les amandes effilées.
Versez cette préparation sur la tarte mi-cuite.
Réenfournez. Poursuivez la cuission 20 min. Servez tiède.
Accompagnez soit de crème fouettée soit d'une glace à la vanille.

BEAUTÉ

Pour être bien dans sa peau !

LA PEAU MIXTE, C'EST QUOI?

Beaucoup de personnes se posent la question. En voici la réponse : la peau mixte est «un mélange» de peau grasse et de peau sèche. La première se trouve sur le front, et sur les joues se trouve la seconde.Voici des recettes de beauté pour prendre soin de votre peau.

MASQUE À L'ŒUF ET À L'AVOCAT

Battez un jaune d'œuf avec 2 cuillères à café d'huile de noisettes et ajoutez la chair d'un demi-avocat. Appliquez en masque sur votre visage, conservez-le pendant environ 20 minutes, rincez et appliquez votre tonique.

MASQUE CITRON, ŒUF ET MIEL

Mélangez 1 jaune d'œuf à deux cuillères à café de miel et une cuillère à café de jus de citron. Appliquez ce masque sur votre visage et laissez agir 1/4 d'heure avant de rincer à l'eau puis d'appliquer votre tonique.

MASQUE À LA ROSE

Ingrédients : 1 rose, 1 cuillère à soupe d'eau de rose, 1 cuillère à soupe de miel , 1 cuillère à soupe de yaourt nature.
Conseils d'utilisation : Nettoyez à l'eau les pétales de rose, égouttez-les puis écrasez-les dans un bol. Ajoutez l'eau de rose, le yaourt et le miel. Bien mélanger et appliquez sur votre visage pendant 10 minutes environ. Rincez à l'eau tiède.

LAIT NETTOYANT AU MIEL (TOUS TYPES DE PEAU)

Ingrédients : 1 cuillère à soupe de miel d'acacia, 20 cl d'eau minérale et 20 cl de lait demi-écrémé. Secouez bien le tout avant d'utiliser et conserver au réfrigérateur, pas plus d'une semaine. Employez matin et soir comme lait de toilette.

TONIQUE (TOUS TYPES DE PEAU)

Ingrédients : 6 cuillerées à soupe de jus de concombre, 1 cuillerée d'eau de rose et 1 petite cuillerée de jus de citron.
A appliquer après le nettoyage de peau.

CONFITURE DE POMMES AUX DEUX CITRONS ET AU MIEL

15min
Cuisson : 35min
Temps total : 50min

1,2 kg de pommes acidulées,
600 g de sucre cristallisé,
200 g de miel,
2 citrons verts,
le jus d'1 citron,
10 cl d'eau

Frottez les citrons verts sous l'eau courante, puis détaillez-les en fines tranches.
Pressez le citron.
Pelez, épépinez et coupez les pommes en petits dés.
Faites fondre 100 g de sucre dans 10 cl d'eau et le jus de citron, dans une bassine à confiture ou dans un faitout à fond épais.
Ajoutez les rondelles de citron vert et laissez-les confire à feu doux 10 mn.
Ajoutez ensuite les dés de pommes, le sucre et le miel et portez à frémissement.
Faites cuire la confiture doucement, en l'écumant si nécessaire jusqu'à ce que les pommes deviennent transparentes.
Placez une assiette au réfrigérateur, et lorsque la cuisson vous semble bonne, posez un peu de confiture sur l'assiette bien froide. Si elle fige, c'est que la confiture est prête à être mise en pots.
Versez-la alors dans des pots bien propres et bien secs et couvrez immédiatement.

Publicité