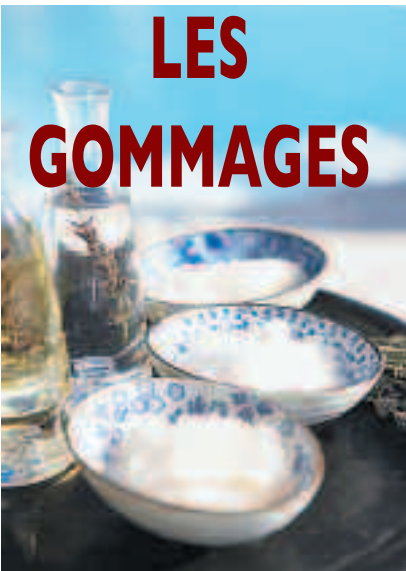


LES GOMMAGES



Photos : DR

Le gommage est un geste essentiel pour la beauté de la peau. Et pour cause : il débarrasse l'épiderme de toutes ses cellules mortes. Résultat : la couche cornée est affinée et le teint éclatant de santé !

Le gommage à base de sel

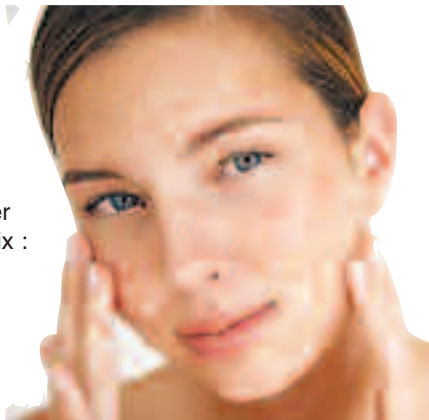
Pour cela, mélange dans un bol 4 cuillères à soupe de sel fin + 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Le gommage à base de sucre

Super facile ! Il suffit de mélanger

une cuillerée à soupe de sucre + une demi d'huile. Pour l'huile, c'est au choix : monoï, olive, amande douce... !

Pour que votre gommage soit réussi la peau doit être débarrassée de toute impureté. Eviter le contour des yeux. Le gommage se fait avec des gestes circulaires, de l'intérieur vers l'extérieur. Passer un tonique à la fin du gommage suivi de votre crème hydratante.



Un sourire glossy gourmand

sensualité du vinyle. Les lèvres sont plus que jamais l'objet de tous les regards.

Conseil : commencez toujours par dessiner le contour de vos lèvres à l'aide d'un crayon proche de votre carnation. Ce petit geste qui n'a l'air de rien va éviter à votre rouge à lèvres de « glisser ». A noter : la touche de gloss s'applique au cœur des lèvres pour leur donner un aspect encore plus bombé. Sachez enfin que question maquillage la règle de l'équilibre est primordiale : si vous maquillez vos lèvres, soyez soft sur les yeux, et inversement.

Gourmandes et sensuelles comme des fruits gorgés de soleil, les lèvres s'affichent en rose et orangé cette saison. Sur-vitaminé et totalement décomplexé, le sourire glossy ose la

Trucs et astuces Moules



- Pour recouvrir un moule de papier sulfurisé, froissez-le, il s'utilisera plus facilement.

- Pour fariner un moule, versez une petite cuillerée de farine dans le moule, beurré ou non. Secouez-le en tous sens pour bien la répartir, puis videz l'excédent.

- Pour beurrer facilement et uniformément votre moule, passez-le sous de l'eau chaude quelques instants ou placez-le quelques minutes dans le four chaud. Vous n'aurez plus qu'à passer à l'intérieur du moule un morceau de beurre piqué au bout d'une fourchette. Vous pouvez aussi faire fondre le beurre à feu très doux et le répartir sur le moule à l'aide d'un pinceau de cuisine

- Ne coupez jamais un gâteau ou une tarte dans le moule, cela risquerait de le rayer, ce qui rendrait difficile le démoulage du gâteau ou de la tarte suivante.

Moule à savarin



- Si vous n'avez pas de moule à savarin, vous pouvez le remplacer par un moule ordinaire au milieu duquel vous placerez un verre à moutarde retourné.

Beignets de maïs



Préparation 15 min, cuisson 6 min, pour 6 beignets. 1/2 tasse de farine avec levure, 1 boîte de maïs, 1/3 de tasse de fromage râpé, 2 œufs légèrement battus, 1 cuil. à soupe de beurre.

Tamisez la farine dans le saladier. Ajoutez le maïs et le fromage. Mélangez bien le tout.

Faites une fontaine au centre du mélange.

Mettez les œufs dans le trou, mélangez bien. Divisez la préparation en 6 portions égales. Faites fondre la moitié du beurre dans la poêle et mettez-y 3 portions sans qu'elles se touchent. Faites dorer 3 minutes à feu moyen. Retournez-les et faites dorer l'autre côté 3 minutes également. Sortez-les de la poêle et posez-les sur du papier absorbant. Gardez-les au chaud. Rajoutez du beurre et faites cuire le reste des beignets.

Glaçage



- Avant de glacer un biscuit, n'oubliez pas d'étendre dessus une mince couche de confiture, afin que le glaçage devienne brillant et ne pénètre pas en profondeur.



- Glacez votre gâteau après l'avoir posé sur une grille à pâtisserie, il sera plus facile à transporter sur le plat de service, lorsque le glaçage aura pris.

Huile d'olive

- Elle risque de rancir si elle est trop exposée à la lumière et à l'air. Conservez-la dans un endroit sombre et relativement frais, dans une bouteille bien bouchée. Le passage au réfrigérateur peut l'amener à se troubler ; ce phénomène est temporaire et l'huile redevient limpide à température ambiante. Si vous en avez beaucoup vous pouvez la congeler sans problème !



Jus de fruits

- Pour rendre au jus de fruit, acheté en boîte, un goût de fruit frais, battez-le quelques minutes au mixer pour le réoxygéner et le débarrasser de l'arrière-goût qu'il acquiert en étant conservé à l'abri de l'air.



Pain

- Pour avoir un meilleur levain : ajoutez toujours une cuillerée à café de miel en plus de la farine, de la levure et de l'eau.

- Pour gagner du temps, ajoutez 50 g de farine d'épeautre à votre pâte, vous pourrez enfourner votre pain après seulement une levée.



Flaughnarde aux fraises

400 g de fraises, 2 œufs, 150 ml de lait, 100 g de farine, 50 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanille, beurre pour le moule, 1 pincée de sel

- Mélanger dans un saladier la farine avec les œufs et 40 g de sucre.

- Disposer les fraises dans une tourtière en réservant quelques belles fraises pour la décoration puis verser dessus le mélange de la farine et œufs, enfourner et laisser cuire au four

préchauffé à 190° pendant une demi-heure environ. Laisser refroidir.

- Décorer la flaughnarde avec les fraises réservées, saupoudrer avec le reste de sucre.

- Servir aussitôt.

