

# Maquillage

## Le choix des couleurs

Votre maquillage doit être en harmonie avec la couleur de vos yeux ! En effet, certains tons subliment délicieusement le regard tandis que d'autres sont à prohiber.

- Si vous avez les yeux marrons, misez sur les couleurs chaudes : dégradés de chocolat, d'or ambré, de blanc nacré ou de violine framboise... Des couleurs gourmandes et chaleureuses, qui mettront parfaitement en valeur votre regard de braise.

- Si vous avez les yeux bleus, optez pour les tons roses qui révéleront parfaitement l'éclat de l'iris bleuté. Le gris bleu, le marron et le doré sont aussi une bonne option : ils habilleront votre regard avec élégance.

- Si vous avez les yeux verts, vous n'avez que l'embarras du choix : — vos yeux s'harmonisent aussi bien avec des tons chauds (brun, or, violet) qu'avec des teintes plus froides (gris, bleu, beige).

### Bien s'équiper

Choisissez bien vos produits et ustensiles, leur qualité fera toute la différence ! Munissez-vous tout d'abord d'un fard à paupières comprenant au moins deux

teintes dégradées, l'une claire, l'autre plus foncée, d'un crayon noir ou marron bien taillé pour souligner vos yeux et enfin d'un mascara recourbant pour parfaire votre maquillage.

### Comment s'y prendre

1) Je pose le fard : Déposez une ombre claire sur l'ensemble de votre paupière, puis appliquez l'ombre foncée au creux de l'œil. Estompez le fard à



paupières vers l'extérieur de votre œil. Pour donner de l'intensité à votre regard, appliquez juste



en dessous de l'arcade sourcilière une ombre à paupières blanche.

## Calamars frits

1 kg de calamars entiers, 4 œufs, 250 g de chapelure, huile pour friture, persil



Rincez les calamars sous l'eau froide. Egouttez-les. Coupez les cornets en rondelles. Cassez et battez les œufs dans une assiette creuse. Mettez la chapelure dans l'autre. Passez chaque morceau de calamar dans l'œuf, puis dans la chapelure. Faites-les frire dans l'huile bouillante pendant 3 à 4 min. Egouttez les calamars et servez-les saupoudrés de persil.

## Allumettes aux anchois



250 g de pâte feuilletée, 24 filets d'anchois à l'huile, 1 œuf

Étalez finement la pâte feuilletée. Egouttez les filets d'anchois. Préchauffez votre four à 210° (th.7). Découpez la pâte en bandes de 8 à 9 cm de large, puis recoupez-les en rectangles d'environ 2 à 3 cm de large. Au centre de chaque rectangle, placez un filet d'anchois et humectez légèrement les bords de la pâte. Couvrez la première bande garnie d'une deuxième et pressez sur les bords humectés afin que les côtés se soudent. Badigeonnez chaque allumette d'un peu d'œuf battu. Mettez au four et laissez cuire 15 min.

## Cookies

Pour les cookies, tout mélanger au mixer (à faible vitesse) : d'abord l'œuf, la vanille et le sel puis ajouter peu à peu la farine et la levure. Enfin incorporer les pépites de chocolat et les amandes. Enfourner 10 minutes à 170°C. Après 5 minutes de repos, laisser refroidir sur une grille.

100 g de beurre, 1 œuf, 200 g de sucre, 225 g de farine, 1 sachet de levure, 1 pincée de sel, 200 g de pépites de chocolat. 100 g d'amandes effilées, 1 c à café de vanille.



## Trucs et astuces

### Mayonnaise légère

Battre des blancs en neige et ajoutez-les dans la



mayonnaise.

**Pour empêcher que les fruits frais mûrissent trop vite.** Pour empêcher que les fruits frais mûrissent trop vite dans votre corbeille de fruits, posez un citron au milieu de la corbeille, vous pourrez les conserver plus longtemps !

**Trop de sel dans un plat** Pour alléger une sauce trop salée, mettre un carreau de sucre et le tour est joué !

Pour "récupérer" une préparation liquide trop salée, il suffit de faire cuire une, voire plusieurs pommes de terre dedans. Elle a pour effet d'aspirer le sel en trop. **Halte au sel dans la vinaigrette !** Si vous mettez de la moutarde dans votre vinaigrette oubliez le sel car la moutarde en contient déjà !

**BATTERIES ASSAD ALGERIE**

**FOIRE DE LA PRODUCTION ALGÉRIENNE DU 16 AU 22 DÉCEMBRE 2009**