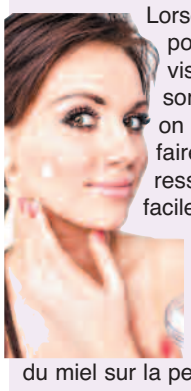
Astuces

Resserrer les pores du visage



Lorsque les pores du visages sont dilatés, on peut les faire resserrer facilement avec un produit naturel. Il faut passer du miel sur la peau et laisser poser 10 bonnes minutes. Rincer ensuite à l'eau claire, les pores seront resserrés et la peau n'en sera que plus belle.

Faire partir les rongeurs

Quand on a des rongeurs qui visitent les abris de jardin, on peut les faire partir facilement.
Il faut mettre des boules de naphtaline dans un vieux bas et les accrocher aux endroits stratégiques dans l'abri de jardin.

Beignets au fromage

Préparation 15 min, cuisson 15 minutes
Pâte : **500 g de farine, 4 dl d'eau, 1 dl d'huile, 1 cuil. à café de sel, poivre, noix de muscade,**
4 blancs d'œufs, 150 g de fromage râpé

Pour la pâte à beignets :
Dans une terrine, versez la farine en fontaine. Au centre, versez-y l'eau, l'huile, les jaunes d'œufs et les épices et mélangez progressivement tous ces ingrédients. Incorporez en dernier lieu les blancs d'œufs battus en neige ferme et le fromage râpé. Enrobez de cette pâte les languettes de gruyère et faites-les dorer dans la friture bien chaude.

Produits de beauté : idées récup

Des pots de crèmes qui s'entassent dans les placards ? Doublons, erreurs d'achat, cadeaux ratés… Ne les jetez pas ! Quelques idées récup pour donner une seconde chance à vos produits de beauté.

PHOTOS : DR

Crème pour le visage

Le problème : Ma crème pour le visage achetée cet hiver est désormais trop riche pour ma peau.

L'idée récup : Je l'utilise pour nourrir les parties les plus sèches de mon corps (coudes, genoux). Elle fera également une excellente crème pour les pieds ou les mains, à appliquer le soir de préférence car elle risque de «coller» un peu.

Lait solaire

Le problème : J'ai retrouvé une bouteille de lait solaire, à peine entamée, de l'été dernier. L'idée récup : même si elle a perdu ses vertus protectrices, je peux continuer de profiter de ses qualités hydratantes et je m'en sers comme lait pour le corps, avec en prime, une petite odeur de vacances.

Crème de nuit

Le problème : Ma crème de nuit est bientôt périmée et il en reste encore beaucoup dans le pot.

L'idée récup : Je l'applique en couche épaisse en masque sur mon visage ou sur mon décolleté avant d'aller me coucher. Je laisse poser quelques minutes puis j'essuie l'excédent avec un coton.

Démaquillant

Le problème : Je n'aime pas la texture de mon démaquillant.

L'idée récup : Il fera merveille pour nettoyer mes chaussures ! Je l'utilise aussi pour raviver mes sacs à main et autres accessoires en cuir, en n'oubliant pas de faire d'abord un essai pour éviter les taches sur les couleurs claires.

Huile végétale

Le problème : Mon huile végétale commence à prendre une odeur rance.

L'idée récup : Si elle n'est pas encore périmée, je m'en sers pour assouplir mes cuticules et nourrir mes ongles afin de parfaire ma manucure maison.

Parfum

Le problème : On m'a offert un parfum qui ne me va pas du tout.

L'idée récup : Je glisse une boule de coton parfumée dans le sac de mon aspirateur qui fera office de diffuseur de parfum.

Echantillons

Le problème : J'ai plein d'échantillons de crèmes de soin qui ne sont pas adaptées à ma peau.

L'idée récup : J'en mets dans mon sac, dans la boîte à gants de la voiture et dans mon tiroir de bureau pour pouvoir me crémer les mains à tout moment en cas de besoin.

Recycler ou jeter ?

Avant de recycler mes produits de beauté, je vérifie leur PAO, «période après ouverture». Elle indique combien de temps on peut utiliser sans risque un produit après son ouverture. La PAO est illustrée par un pictogramme représentant un pot de crème ouvert, suivi de l'indication de la période (en mois ou en années). Lorsque les produits ont une durée de conservation minimale inférieure ou égale à 30 mois, c'est alors la date (mois et année) de cette durée de conservation qui est mentionnée. Dans tous les cas, il est préférable de jeter le produit si l'on ne sait plus depuis quand il est ouvert.

Tarte aux fraises

Pour la pâte sucrée : **380 g de farine, 160 g de beurre, 100 g de sucre, 2 œufs**
Pour la crème pâtissière : **1 l de lait entier,**
200 g de sucre, 6 jaunes et 2 blancs d'œufs, vanille, 100 g de farine
Pour la garniture : **300 g de fraises, sucre glace**

Préchauffez le four à th.6 (180°C).
Pour la pâte : Mélangez la farine (330 g), le beurre et le sucre. Emiettez du bout des doigts, la farine devient jaune, le mélange est beau.
Ajoutez les 2 œufs et faites une boule. Si la pâte vous semble trop humide (elle colle de trop), ajoutez un peu de farine (les 50 g restants).
Laissez ensuite reposer la pâte 2 heures dans un endroit frais, recouverte d'un torchon.
Saupoudrez la boule de pâte de farine, puis abaissez la pâte à l'aide d'un rouleau. Dans un moule à tarte graissé avec du beurre, enfoncez la pâte. Ne vous inquiétez pas pour les bords s'ils ne sont pas hauts : la garniture n'est pas liquide (crème et fraises).
Enfournez pour 25 min. Ensuite, démoulez cette pâte et laissez-la refroidir.
Préparez 1 l de crème pâtissière : Mettez le litre de lait dans une casserole et portez-le sur le feu. Ajouter la vanille au lait. Le lait doit chauffer, mais ne doit pas bouillir (il perdrait de ses qualités nutritionnelles). Dans un plat cul-de-poule, versez les 6 jaunes d'œufs. Ajoutez les 200 g de sucre, la farine, les 2 blancs d'œufs et blanchissez le mélange, en le fouettant énergiquement pendant 3 à 4 min. Hors du feu, versez la moitié du lait (1/2 l) sur le mélange, dans votre plat cul-de- poule, tout en fouettant à nouveau énergiquement, sans vous arrêter. Réincorporez ce mélange au lait sur le feu vif, tout en continuant de fouetter pendant 3 à 4 min. Stoppez le feu et prélevez ensuite 250 g de crème pour votre tarte (vous utiliserez le reste de crème comme vous le souhaitez). Incorporez dans cette crème 100 g de beurre ramolli. Cela va la rendre beaucoup plus légère ! Sur la pâte froide (c'est important, sinon, la crème peut tourner), étalez la crème. Coupez les fraises en morceaux et lavez- les. Disposez les fraises sur la crème. Saupoudrez de sucre glace.