

Charlotte parfumée



Pour 4 personnes. 30 biscuits à la cuillère, 200 g de sucre, 200 g de beurre, 2 œufs, 25 cl de lait, 2 tasses de café très fort, extrait de café, 100g de chocolat noir, chantilly

Dans un saladier, mettre 150 g de beurre coupé en petits morceaux et le travailler en crème à l'aide d'une spatule en bois, tout en incorporant 150 g de sucre. Batta les œufs avec le reste de sucre.

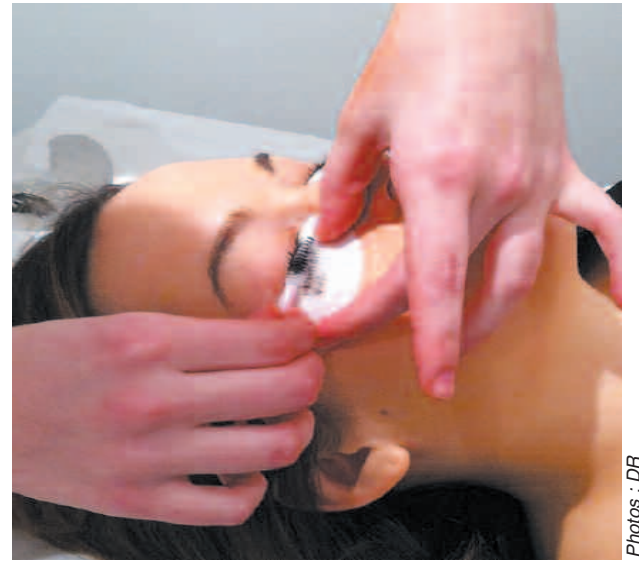
Faire bouillir le lait. Hors du feu, incorporer le mélange œufs-sucre en battant énergiquement. Remettre sur le feu et laisser cuire jusqu'à ce que la crème nappe une cuillère. Verser alors cette préparation sur le beurre et mélanger soigneusement. Ajouter ensuite 1 tasse de café et quelques gouttes d'extrait de café sans cesser de remuer. Mettre les biscuits à la cuillère dans le fond d'un moule à charlotte en les recoupant, si nécessaire. Puis, les disposer le long des parois du moule, de façon à recouvrir entièrement celles-ci. A l'aide d'une louche, remplir le moule avec la crème au café. Recouvrir ensuite d'une couche de biscuits à la cuillère et placer le moule au réfrigérateur. Laisser reposer pendant 24 heures au minimum. Casser le chocolat dans une casserole, placer sur le feu et verser le café restant. Ajouter le reste de beurre et bien remuer avec une cuillère. Napper la charlotte glacée de sauce au chocolat chaude. Décorer de chantilly.

J'ai testé pour vous Le mascara semi-permanent vous dit tout !

Qui d'entre nous ne rêve pas de se réveiller le matin et d'avoir les yeux qui pétillent ? Maintenant, grâce aux nouvelles techniques, c'est possible. Pour vous rapporter tous les détails, je prend rendez-vous à l'institut de beauté Académie.

Qu'est-ce que le mascara semi-permanent ?

Pratique très courante chez les actrices et les chanteuses, la pose du mascara semi-permanent nous vient des Etats-Unis. Cela permet d'avoir les cils maquillés pendant 6 semaines sans avoir à bouger le petit doigt. Accueillie par la charmante Nabila, qui, une fois rassurée que je ne souffre d'aucun problème oculaire, me fait remplir une fiche cliente. Confortablement installée, la séance peut commencer. Je me fais démaquiller pour ôter tout corps gras des cils, on me place sur les paupières supérieures des coussinets pour recourber mes cils à l'aide d'une colle spéciale. Selon la qualité des cils, cela peut aller de 5 à 10 mn. Après 5 mn, mes cils sont rehaussés. Nabila me



Photos : DR

retire la colle avec juste un peu d'eau. Déjà je trouve que comme ça, c'est très joli. La pose du mascara semi-permanent peut alors commencer. L'esthéticienne s'ingénie ensuite à séparer mes cils un à un avec un primer pour éviter l'effet «paquets», puis applique le mascara semi-permanent, qui gaine et colore à la fois, en plusieurs couches successives. Ce mascara galbe, étouffe et donne une texture aux cils. Et voilà en une demi-heure, c'est plié ! J'ai les cils maquillés bien comme il faut, et rien que pour ça, on remercie les pros.

Combien de temps cela dure-t-il ?

Entre cinq à six semaines, si l'on prend garde à ne pas frotter les cils et ne pas se servir d'un démaquillant waterproof ou à base d'huile. On se contente, pour le démaquillage, de passer un coton ou un coton-tige imprégné en dessous des cils, ou alors un démaquillant mousse. Le jour de la pose, pas de bain chaud et de sèche-cheveux.

Les plus...

- Le mascara est très bien mis, aucun pâté et pas de cils collés ;
- j'ai l'impression d'être maquillée dès le réveil ;
- je n'ai ressenti aucune gêne, alors que j'ai des yeux très sensibles ;
- les porteuses de lentilles peuvent aussi se faire poser le mascara semi-permanent.

Les moins...

- Il est déconseillé de se démaquiller avec une huile, alors que c'est ce que je préfère...;
- l'odeur de la colle est un «poil» désagréable ;
- les cils ne sont pas aussi doux que les cils naturels.

Bilan :

Un bon plan pour partir en vacances ou pour une occasion particulière, idéal aussi pour les femmes qui ne trouvent pas le temps de se maquiller chaque matin. Prix de lancement : 4500 DA. Vous voulez vous aussi un regard poo pidou ? Maintenant, vous savez où aller !

Hayet Ben

Institut beauté Académie
5, impasse Becquerel
(descente Blaise Pascal)
021 68 17 70



Trucs et astuces

Maison : la chasse aux mauvaises odeurs

Contre les effluves de tabac



Allumez des bougies ou des bâtonnets d'encens. Un peu de sable dans un cendrier neutralise les odeurs, et le bicarbonate de soude évite que les mégots mal éteints ne se consomment.

Nettoyer le cendrier

Pour aider à éliminer les odeurs de cendre de cigarettes éteintes, placez du bicarbonate de soude dans le cendrier, cela aura pour effet de désodoriser votre voiture de toute odeur

de cigarettes.

Ça sent le renfermé



Versez du vinaigre dans un petit récipient ou dans un humidificateur afin que l'air reste frais.

Quand on fait de la friture



Placez dans la pièce un récipient rempli de vinaigre blanc.

Contre les odeurs dans le réfrigérateur

Laissez en permanence un petit morceau de charbon de bois. Pour supprimer les plus persistantes, mettez dans le réfrigérateur, vide et débranché, un bol de vinaigre d'alcool chaud ou de lait bouillant. Vous pouvez aussi laver les parties non métalliques avec un mélange eau + produit de stérilisation pour biberons.



NEW

«J'ai testé pour vous» vous parlera la semaine prochaine de la dernière révolution capillaire. Le steam pod, le premier fer à lisser à vapeur, continue haut débit, associé à l'action réparatrice de soins enrichis en pro-kératine. Dans le salon de Djelani Maâchi, j'ai testé pour vous cette petite merveille et vous dirai tout.

Hayet Ben

Roulé de bœuf aux épinards

2 tranches de filets de bœuf, 500 g de feuilles d'épinards, 1 boîte de maïs, 1 cuillère à soupe d'huile, sel, poivre



Laver les épinards tout en les triant et les faire blanchir 15 minutes dans l'eau bouillante salée, égouttez-les en pressant bien pour en extraire tout le liquide, faire revenir les épinards hachés dans une poêle avec l'huile en remuant régulièrement jusqu'à évaporation totale de l'eau, saler et poivrer. Mélanger dans un saladier les épinards et le maïs. Etaler le filet de viande et l'aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie le plus finement possible. Tartiner le filet de viande avec le mélange d'épinards, le rouler et le ficeler comme un rôti, faire la même opération avec l'autre filet. Faire revenir les roulades dans une poêle avec un peu d'huile ensuite enfournez-les dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Couper les roulades en tranches.