

Escalopes de dinde au fromage



Photos : DR

4 belles escalopes de dinde, 2 tomates pelées, 1 gros pot de crème fraîche épaisse, 1 fromage à l'ail et aux fines herbes, thym, ail, poivre, sel, farine, 12 petites pommes de terre.

Coupez vos escalopes en dés de 2 cm environ. Dans une cocotte, versez les tomates pelées, les dés d'escalopes, les petites pommes de terre (cuites au préalable), le pot de crème fraîche, le thym, poivre, sel, et l'ail pressé. Laissez mijoter environ 30 mn. 5 mn avant la fin, rajoutez le fromage entier, puis saupoudrez d'un peu de farine afin d'épaissir la sauce. Servir chaud.

CONSEILS DÉCO GOURMANDS

Egayez vos classiques : donnez une touche de couleur à vos quiches en les parsemant d'herbes fraîches ou d'épices, en les décorant avec des rondelles de tomates, courgette, de chèvre frais, ou de fromage râpé pour une jolie couleur, ou quelques dés de roquefort qui donneront un aspect bleuté.

- Les robots sont précieux quand on veut aller vite : pâte brisée, pâte à gâteaux, à biscuits, mousses... Tous les mélanges se font en quelques secondes. Moins de temps passé à préparer, c'est plus de temps pour la convivialité.

- Congelez à volonté herbes fraîches, coulis de tomates, légumes découpés, etc. Le week-end, préparez des recettes «en double» afin d'en congeler une partie, à sortir en toute occasion. Pour les coulis, pensez à les congeler dans des bacs à glaçons, vous pourrez ainsi les utiliser par petites portions, c'est plus pratique et ainsi, pas de gâchis !

- Ayez toujours de quoi faire une jolie

finition : un zeste de citron, quelques graines de sésame, un brin de persil, n'hésitez pas à jouer de tout ce dont vous disposez pour améliorer la présentation de vos plats, c'est tout l'art de faire vite et beau... Et bon, évidemment !



Le secret d'un joli teint

Le choix du fond de teint est une étape obligatoire de beauté, il permet en effet d'uniformiser votre teint en lui donnant un aspect lisse et naturel. Il ne doit en aucun cas changer la couleur de votre peau. Comme vous le savez déjà, chaque peau est différente, donc, le fond de teint idéal sera celui dont la couleur se rapprochera le plus de celle de votre carnation. Mais avant de commencer, rappelons qu'un maquillage réussi nécessite d'avoir un visage homogène. Notre peau recèle de défauts tels les cernes, les rides, les boutons... Et parfois la peau par endroit est décolorée ou couperosée laissant apparaître de fines ridules rouges. Tous ces petits défauts doivent être camouflés afin de ne laisser entrevoir qu'un visage lisse et uniforme.

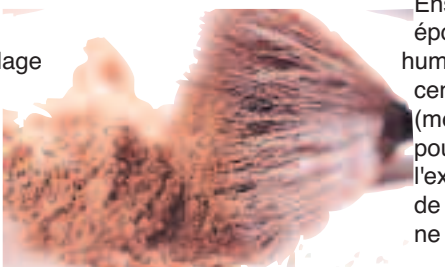
Comment appliquer le fond de teint sur le visage ?

Avant de commencer à

appliquer le fond de teint sur votre peau de visage, il est primordial de la nettoyer avec un produit hydratant. Après, mettez un peu de fond de teint sur la paume de la main et réchauffez-la un peu afin qu'il soit facile à appliquer. Vous pouvez procéder avec une éponge humidifiée, ce qui permet un étalage uniforme et précis du produit sur l'ensemble du visage.

Ensuite avec une éponge légèrement humidifiée, partez du centre du visage (menton, joues, front) pour aller vers l'extérieur. Une noisette de produit suffira pour ne pas étouffer la peau.

Pour le haut du visage, on s'arrête à 2 centimètres avant la racine des cheveux et on étire avec le bout des doigts. Pour le bas, on s'arrête sous le menton. Inutile d'en mettre sur le cou, cela salit les cols.



Trucs et astuces

Pour blanchir du linge jauni par le temps

- Faites-le tremper une demi-journée dans de l'eau chaude ;

- ajoutez à l'eau chaude une bouteille d'eau oxygénée à 30% ;

- la lessive pour le lave-vaisselle fonctionne aussi :

- faire tremper le vêtement dans de l'eau chaude, ajouter un verre de lessive pour lave-vaisselle.

- Le citron possède également des vertus blanchissantes :

- couper un citron en deux, pressez-le dans une bassine d'eau très chaude. Remuez le tout, et ajoutez le vêtement à



déjaunir.

- Dans une bassine (ou dans votre baignoire) remplie d'eau chaude, ajouter un paquet de bicarbonate de soude, laisser tremper le vêtement à blanchir quelques heures.

- Lorsque le temps s'y prête et que les beaux jours sont là, profitez-en. Étendez votre linge au soleil, ce dernier blanchit les vêtements.

Tarteau chocolat fondant



1 pâte sablée, 200 g de chocolat, 150 g de crème fraîche liquide, 50 g de lait, 1 œuf

Beurrer un plat à tarte démontable de 20 cm de diamètre environ, et disposer la pâte dedans, et laisser reposer environ 1 h au réfrigérateur. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7), et cuire le fond de tarte pendant 10 min. Pendant ce temps, couper le chocolat en très petits morceaux et faire bouillir la crème et le lait dans une casserole. Ajouter le chocolat en morceaux, retirer du feu, et mélanger au fouet pour obtenir une masse bien lisse. Ajouter ensuite un œuf entier battu, et bien mélanger. Verser cette préparation sur le fond de tarte précuit. Faire cuire 15 à 18 min dans le four préchauffé à 150°C (th 5), la crème devant être légèrement prise, mais encore tremblotante. Il ne faut pas laisser le chocolat trop cuire, sinon ce serait un peu sec, c'est comme un fondant mais avec une pâte. Pour servir, retirer le cercle et éventuellement la plaque à tarte. Servir tiède ou froide.