

Maquillage des yeux

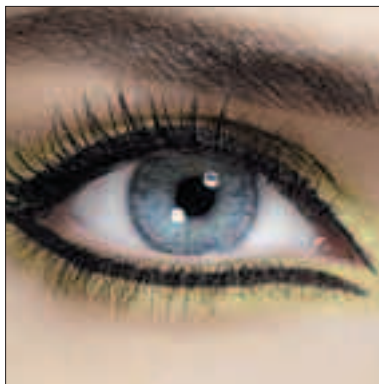
Comment appliquer son eye liner ?

L'eye liner est un maquillage qu'on aime toutes porter pour être en beauté. Extrêmement féminin, l'eye liner fait un regard magnétique et glamour à souhait, mais encore faut-il savoir comment l'appliquer. Crayon, eye liner liquide ou en crème, au pinceau ou au feutre, tous les conseils et astuces beauté pour un maquillage de jour ou de soirée réussi.

Appliquer son eye liner, mode d'emploi :

Pour commencer, asseyez-vous. C'est encore plus facile si vous pouvez poser vos coudes sur une surface plate. Arrangez-vous pour tendre la peau de votre paupière. Soit vous baissez les yeux et vous remontez un peu la tête ; soit vous maintenez la tête droite et vous haussez les sourcils. Dans les deux cas, essayez de garder votre œil ouvert, il sera plus facile de suivre la courbe de la paupière et de dessiner une ligne droite !

Objectif : dessiner un trait le plus près possible de la racine des cils. Pour cela, commencez par le coin interne de l'œil vers le milieu. Faites une pause, si besoin, puis reprenez jusqu'au coin externe de



Photos : DF

l'œil.

Pour finir, ouvrez bien l'œil et appliquez l'eye liner sur la partie externe afin que le tracé suive la courbe normale de l'œil. Pour corriger un œil triste, on finit son trait en le remontant légèrement vers le haut.

N'oubliez pas d'attendre quelques secondes avant de relever. En cas de petits ratés, pas de panique. Prenez un coton-tige, mouillez-le ou imbibe-le de

démaquillant, tendez votre paupière et retirez l'excédent avec le coton-tige.

Quelle largeur de trait ?

On a tendance à dire que les traits épais durcissent le regard alors que les traits fins intensifient et agrandissent votre œil. Mais



c'est avant tout une question de goût et de visage !

Astuce : Si vous n'êtes pas très habile, tracez d'abord un léger trait avec un crayon khôl bien taillé. Ensuite, il ne vous reste plus qu'à passer par-dessus avec votre eye liner.



Tarte aux oignons caramélisés



1. Foncez un moule à tarte de pâte brisée. Déposez des légumes secs sur le fond de tarte et faites-la cuire à blanc 15 min dans le four préchauffé à 200°.
2. Pendant ce temps, pelez et émincez les oignons. Faites-les revenir dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajoutez le vinaigre et laissez cuire encore 2 min.
3. Dans un saladier, battez les œufs et le jaune avec la crème et le lait. Salez et poivrez.
4. Répartissez les oignons sur le fond de tarte, puis émiettez le roquefort et versez la préparation aux œufs. Saupoudrez la tarte de fromage et faites cuire 20 à 25 min dans le four préchauffé à 190°.

Question

Les féculents font grossir ?

Faux. C'est le contraire ! Ils sont indispensables à un régime équilibré, car ce sont eux qui procurent la satiété et permettent donc de ne pas avoir faim entre deux repas. Encore

une fois, ce sont les quantités qu'il faut contrôler ainsi que les modes de préparation (oui aux pommes de terre au four ou à l'eau et non aux frites !).



CAKE DE MENTHE

- 3 verres à thé de farine
- 1 verre et demi de sucre en poudre
- 1 verre de beurre
- 3 œufs
- 1 verre de lait tiède
- 2 sachets de levure
- Une pincée de sel
- 1 cuillère à café d'arôme de menthe
- 250 g de chocolat fondu
- Pistaches hachées pour garnir



Travailler le sucre et le beurre jusqu'à ce qu'ils soient crémeux, ajouter la levure et le sel, bien mélanger. Ajouter la farine tamisée, peu à peu, et les œufs un par un et travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte

homogène. Ajouter le lait et l'arôme de menthe et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

- Verser la préparation dans une moule beurré et fariné et faire cuire dans un four préchauffé à 180°

pendant 50 minutes. Laisser le cake refroidir, garnir avec le chocolat fondu et saupoudrer de pistaches hachées.

Les fraises



Il ne faut pas faire tremper les fraises dans l'eau

En faisant cela, elles vont se remplir d'eau et perdre tout leur goût, surtout si vous les avez équeutées.

Avec les fraises, il faut au maximum éviter le contact avec l'eau, donc ne les lavez pas mais brossez-les en douceur avec un petit pinceau, puis équeutez-les. Si elles sont vraiment terreuses, passez les rapidement sous l'eau froide et égouttez-les immédiatement. Équeutez-les ensuite, mais seulement ensuite. Vous pouvez alors les utiliser, entières ou en morceaux.

Barquette aluminium

Il ne faut pas mettre une barquette aluminium direct dans le four. Si vous mettez une barquette en aluminium qui contient quelque chose à cuire ou réchauffer dans votre



four, directement sur une grille, le fond de la barquette qui est brillant va réfléchir ou renvoyer une bonne partie de la chaleur qu'il reçoit (un peu comme un miroir). Ce qui fait que ce qui se trouve dedans va mettre bien plus longtemps à cuire ou à réchauffer que nécessaire. -Pour éviter cela, la meilleure solution est de poser la barquette sur

une plaque à pâtisserie, avant de l'enfourner.

De cette façon, le contenu va cuire ou réchauffer normalement.

Les raisins secs

En général, les raisins secs au sortir du sachet sont assez durs et plutôt écrasés et secs, ce qui n'est pas idéal pour un ajout à une recette.

Voici comment les préparer en les faisant gonfler pour les ajouter à une préparation.

Il vaut mieux les faire gonfler 4 ou 5 minutes dans un peu d'eau bouillante, puis les rafraîchir sous l'eau froide.

Et enfin les sécher sur du papier absorbant. Profitez-en pour retirer les petites queues des raisins qui auraient été oubliées.

Vous pouvez ensuite les faire éventuellement macérer 1 heure dans un peu d'eau de fleurs d'oranger