Cake aux abricots secs

200 g d'abricots secs
3 œufs
200 g de beurre
300 g de farine
125 g de sucre
1 sachet de levure

Coupez les abricots secs en petits morceaux et mettez-les dans un bol avec 15 cl d'eau chaude. Faîtes les gonfler 1min 30 au micro-onde ou sur feu très doux.
Mélangez la farine, la levure et une pincée de sel, le sucre, les œufs et le beurre fondu. Ajoutez-y en alternance la farine puis le jus de trempage des abricots, ensuite les abricots.
Versez la pâte dans un moule beurré et faîtes cuire environ 40 min au four 200°C (th.6).

Trucs et astuces

Retirer une mauvaise odeur des toilettes très rapidement :
Il vous suffit de craquer une allumette et le résultat est immédiat

Comment enlever une tache d'eau (même une autre tache de liquide) sur une table en bois...
il suffit de melanger de la cendre de cigarettes avec de l'huile d'olive. Faites une pommade et frotter avec le doigt puis essuyer avec un chiffon doux ...

Pour les glaces de salle de bains embuées... :

Ma solution est la suivante : les nettoyer vaguement avec un peu de démaquillant. Un peu sur un coton et la buée vous laissera tranquille pour quelques jours...

Rhume qui n'en finit pas
Imbiber un gant d'eau tiède (plus vers le chaud) l'essorer un peu, le mettre sous votre nez et renifler l'eau de façon à ce que votre nez soit plein. Attendez d'être vraiment gêné puis mouchez vous. Renouveller l'opération si nécessaire. Ce n'est pas très esthétique mais en tout cas ça fonctionne.

pour enlever une tache d'huile d'un vêtement :

Il suffit d'étaler un peu de talc sur la tache et cette dernière sera absorbée par le talc.

Beauté

Belle au naturel

Masque coup d'éclat anti grise mine
Battez un blanc d'œuf en neige et ajoutez une cuillère à café d'huile d'amande douce.

Masque revitalisant au citron et à l'huile d'amande douce
20 gouttes d'huile d'amande douce, 10 gouttes de jus de citron et une pomme que vous aurez pelée et mixée. Mélangez le tout et appliquez sur le visage et le cou. Gardez pendant 20 min puis rincez à l'eau fraîche. Excellent pour réveiller les peaux ternes !

Masque pour peaux irritées
Mélangez 1 cuillère à soupe de yaourt naturel et 1 carotte finement rapée, mettez 2 heures au frigo. Appliquez la préparation sur votre visage et le cou, laissez agir 10 mn et rincez.
Ce masque apaise les peaux irritées et redonne de l'éclat.

Masque bonne mine
Mélangez une carotte mixée, un jaune d'œuf, un peu d'huile d'olive et un peu de yaourt ou de crème fraîche. Laissez poser une petite demi-heure et rincez.

Masque pour resserrer les pores des peaux sèches
Mélangez un sachet de levure à pâtisserie avec un jaune d'œuf frais et une cuillerée d'huile d'olive.
Etendez cette pâte sur le visage et gardez pendant 25 minutes. Enlevez à l'eau tiède.

Photos : DR

Masque pour peau huileuse
Mélangez deux bonnes cuillerées d'argile fine avec une petite quantité d'eau tiède et former une pâte épaisse. Gardez 20 minutes sur le visage puis retirez à l'eau légèrement chaude.
Terminez en lotionnant avec un peu d'eau de rose.

Masque au miel contre le vieillissement de la peau
Rapide et efficace, le masque au miel permet à la peau relâchée du visage de retrouver toute sa tonicité. Pour cela, mélangez dans un bol 3 cuillères à soupe de miel avec quelques gouttes de jus de citron. Appliquez cette préparation sur votre visage, et votre cou et laissez agir pendant une demi-heure. Rincez à l'eau claire.

Grossesse, dites stop aux nausées

Mangez doucement et régulièrement.
Gare aux longues périodes sans rien dans le ventre. Prenez un vrai petit-déjeuner, une collation à 11 h, un déjeuner, un goûter et un dîner (plus éventuellement un encas un peu avant de vous coucher). Le ventre vide est le meilleur moyen d'avoir des nausées. Et ne faites pas d'excès. Il vaut mieux faire de petits repas fractionnés.

Filets de poulet aux poivrons et céleri

4 filets de poulet, 1 gros poivron rouge ou deux petits, 3 à 4 branches de céleri selon la grosseur (il ne faut pas que le céleri domine le plat), 2 oignons, 1 gousse d'ail, 2 à 3 pincées de piment (facultatif), 3 c. à s. d'huile, 10 cl d'eau, 2 à 3 c. à s. de concentré tomates

Dans une cocotte, faire chauffer l'huile et y faire rissoler les filets de poulet pendant 5 à 6 mn en les retournant pour que la cuisson soit bien répartie et homogène.
Les sortir et les couper en cubes, réserver au chaud. A la place des filets de poulet mettre à rissoler pour 5 mn en remuant le plus souvent possible le céleri lavé et coupé en petits tronçons ainsi que les feuilles de celui-ci puis l'oignon, le poivron lavé et coupé en fines lamelles et la gousse d'ail dégermée coupée finement. Ajoutez le sel et le piment, bien mélanger et ajoutez la sauce tomates et les 10 cl d'eau.
Couvrir et faire mijoter 3 à 4 mn à feu moyen. Ajoutez les blancs de poulet, laissez mijoter pour encore 5 mn pour que le poulet s'imprègne de tous les sucs et odeur des légumes. Les légumes à ce stade de cuisson sont très croquants et la viande moelleuse. Vous pouvez poursuivre la cuisson des légumes (hors viande) si vous les désirez confits : les deux versions sont parfaites. Servir avec une compotée d'aubergines ou du riz

Ventre plat et ferme

Pour obtenir un ventre plat et ferme
Il est indispensable d'hydrater et de tonifier quotidiennement votre peau.
La peau du ventre est particulièrement souple (elle se tend et détend considérablement au moment de la grossesse) mais fragile.
Prenez-en soin !
- Evitez les bains trop chauds
- Ne portez pas de pantalons trop serrés qui atrophient les muscles abdominaux.
- Fuyez le contact avec le soleil
- Effectuez des massages le matin à l'aide d'un lait hydratant ou de l'huile d'amande douce.
-Enlever les peaux mortes en effectuant régulièrement un gommage.
- Raffermir son ventre
- Procédez chaque semaine à un massage léger au gant de crin ou avec une éponge bien ferme et ensuite à une application d'huile de germes de blé.