Masque régénérant cheveux

Les aliments, c'est bien pour le dedans, mais aussi pour le dehors. J'aime faire certains de mes produits de beauté. Ca ne coûte pas plus cher et les résultats sont assez impressionnants. Voici une première recette simple avec des ingrédients qu'on a quasiment tous à la maison

Masque pour Cheveux : 1/2 avocat bio mûr – 6CS d'huile d'olive bio – 1 jus de citron jaune bio – 1 jaune d'oeuf bio (congelez le blanc pour la pâtisserie) – 3CS de miel bio (de thym, c'est mieux).

Dans un récipient haut, mixez à l'aide d'un mixer plongeant l'ensemble des ingrédients. Afin d'obtenir un mélange soyeux et onctueux.

Sur cheveux humides, répartissez le masque et massez les cheveux doucement. Enroulez dans du papier film ou une serviette chaude et laissez poser pendant 30min.

Rincez abondamment à l'eau chaude et terminer par un rinçage froid d'eau citronnée.

Mes cornes de gazelle

Il me restait pas mal de poudre d'amandes après avoir fait des macarons à Noël. Plutôt que de refaire des macarons, j'ai décidé d'enfin utiliser mes livres de pâtisseries orientales. En plus à la maison, tout le monde adore ça. Alors ça va faire des heureux ! Par contre, j'ai du recouper des recettes et faire un peu à l'instinct par ce que ma recette de base n'était pas au top… Une pâte trop granuleuse, impossible à

étaler… Donc voici ma version.

Pour 10/12 personnes : 500g de poudre d'amandes – 150g de sucre – 500g de farine blanche fine – 275g de beurre doux pommade – 10cl d'eau de fleur d'oranger – eau minérale – sucre glace.

Pesez l'ensemble des ingrédients et préparez votre plan de travail. Se sera nettement plus facile.

Dans un grand saladier, mélangez la poudre d'amandes avec le sucre. Mélangez, puis ajoutez-y 50g de beurre bien mou. Mélangez à l'aide d'un robot muni d'une feuille (sinon à la main). Ajoutez un peu d'eau au fur et à mesure pour que la pâte soit homogène. Réservez à température ambiante cette **pâte d'amandes**.

***Si vous trouvez que cette pâte d'amandes manque un peu de goût parce que votre poudre s'est un peu éventée, n'hésitez pas à ajouter avant l'eau, 1CS d'extrait d'amande.*

Maintenant, il faut préparer la pâte qui contient l'amande : Dans le saladier qui contient la farine, ajoutez le reste de beurre (bien mou) et sablez la pâte. Ajoutez ensuite l'eau de fleur d'oranger et mélangez. Vous devez obtenir une pâte à tarte bien élastique. Si la pâte est encore trop sableuse/granuleuse, ajoutez petit à petit de l'eau minérale pour obtenir un résultat optimum. Ensuite laissez reposer 30min votre pâte au frais dans du fil alimentaire.

Préchauffez votre four vide à 200°C.

Disposez sur des plaques de pâtisseries du papier cuisson.

Divisez la pâte d'amandes en petits cigares de tailles identiques (enfin autant qu'on peut). Étalez la pâte qui a reposé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie d'environ 3mn d'épaisseur. Découpez-y des rectangles suffisamment grands pour que les cigares de pâtes d'amandes y rentrent

parfaitement. Puis dans chaque morceau de pâte, placez un cigare d’amande, roulez et fermez les extrémités pour que la corne de gazelle soit hermétique. Donnez-lui la forme arquée qu’on lui connait et placez-la sur la plaque. Répétez l’opération autant de fois qu’il y a de cigares de pâte d’amandes.

Placez votre plaque au four pendant 20min. Attention, les cornes doivent à peine colorées.

Ensuite, laissez tiédir les cornes de gazelle sur la plaque. A l’aide d’un pinceau couvrez avec de l’eau de fleur d’oranger. Puis saupoudrez de sucre glace.

Pour la conservation, rien ne vaut une bonne vieille boite en métal. Mais une boîte plastique avec un couvercle sera très bien.

Humous maison

On ne sait jamais quoi faire pour l’apéritif en dehors des

chips et des cacahuètes. Voici une recette ultra rapide et simple qui cartonne toujours. Elle est aussi très pratique pour composer une assiette de mézzé ou une assiette végétarienne.

Ingrédients pour un bol : 1 boîte moyenne de pois chiche – 8cl d'huile d'olive – le jus de 2 citrons bio + zeste d'un des citrons – 2 gousses d'ail épluchées – Sel/poivre – 1 petit bouquet de coriandre fraîche – 1/2 CS de tahini (pâte de sésame) – 1CS de graines de sésame doré – 1cc de flocon de piment* (facultatif)

Rincez vos pois chiche. Mettez tous vos ingrédients dans un mixer à hélice. Mixez jusqu'à obtention d'un pâte onctueuse. Salez, poivrez. Laissez au froid pendant 30min. Tartinez votre humous sur un bon pain grillé et parsemez de graines de sésame.

Idéal pour un apéritif entre amis au soleil !