

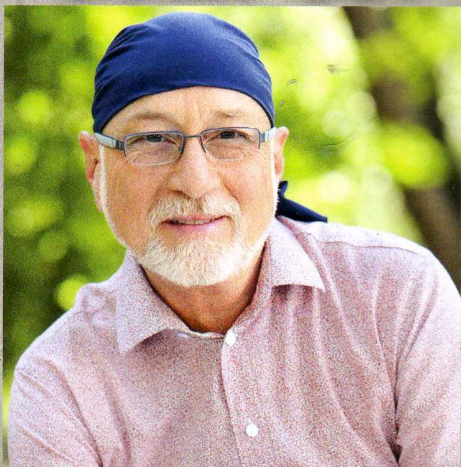
LES 75 ANS DE BRIGITTE BARDOT



LE LUNDI

QUEBECOR Media

VICTIME D'UN
BURN-OUT



PATRICK NORMAN
«J'AI SUIVI
UNE THÉRAPIE»



Après Star Académie
SOPHIE VAILLANCOURT

LA NOUVELLE BEAUTÉ
DU BANQUIER



PM: 41557548 3/3
VOL 33 NO 27 1473025 29 MAY 2010 (F)
ANNE MARIE TALBOT
NATA PRODUCTION
5358 3E AVE
MONTREAL QC H1Y 2W5

BEAUTÉ

Pour fille seulement

La trousse de rasage De fille à déesse, de Venus Embrace, s'adresse à la jeune fille qui désire obtenir des jambes douces grâce au système de rasage le plus évolué sur le plan technologique. La trousse comprend le rasoir, deux cartouches, un gel à raser à la lavande, un étui de voyage et un sac tendance. 13,99 \$, dans les grands magasins



SANTÉ

Éviter les poux

Les poux détestent l'odeur de la lavande. Quelques gouttes d'huile essentielle Lotus Aroma ajoutées dans votre shampooing régulier garderont à distance ces bestioles indésirables. Le trio Lotus Aroma comprend un shampooing Lavandula aux propriétés calmantes, une eau florale à la lavande à vaporiser dans la chevelure et une huile essentielle de lavande vraie à frictionner quotidiennement sur le contour des oreilles et sur la nuque des enfants. En vente dans les pharmacies et les magasins spécialisés. De 9 à 16 \$, selon le produit



Un petit déjeuner important

Les parents connaissent l'importance du petit déjeuner, mais savent qu'il n'est pas toujours facile de régaler rapidement les enfants à cette heure matinale. En vous inscrivant au Défi du petit déjeuner amélioré, sur le site www.definutella.com, vous contribuez au succès de cette opération: 1 \$ par inscription est remis au Club des petits déjeuners du Québec, l'organisme qui a installé ses cuisines dans 255 écoles du Québec. De plus, sur le site de Nutella, vous trouvez des recettes pour les familles pressées, des conseils et des trucs pour encourager les enfants à déjeuner.



LES P'TITS TRUCS

de Madame Chasse-taches

La cuisine économique

Pas question de reprendre les recettes de nos grands-mères qui, en temps de crise, préparaient un café à base de croûtes de pain brûlé... Par contre, il existe de nombreux trucs pour cuisiner et vous dépanner.

- Un œuf entier peut être remplacé par deux jaunes d'œufs dans la préparation d'une recette. Si vous êtes à court d'œufs, le troisième œuf d'une recette peut être remplacé par 15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs ou 5 ml (1 c. à thé) de levure chimique (poudre à pâte).
- Si une recette ne nécessite que des blancs d'œufs, conservez les jaunes inutilisés au réfrigérateur. Versez-les dans un verre et recouvrez-les d'eau froide.
- Ne jetez pas le sirop des cerises marasquin. Conservez-le pour agrémenter des coupes de crème glacée à la vanille. Garnissez ensuite le tout de copeaux de chocolat et de cerises hachées finement.
- Dans une recette, remplacez le bacon par du jambon émietté.
- Passez au mélangeur le pain rassis, spécialement le pain baguette, qui durcit très rapidement, les biscuits soda brisés ou moins frais que vous vous apprêtez à jeter à la poubelle. Une excellente chapelure à conserver dans un contenant hermétique.
- Les tiges des oignons verts — qu'on appelle communément des échalotes —, hachées finement, peuvent remplacer la ciboulette.
- Vous pouvez remplacer 250 ml (1 tasse) de crème dans la préparation d'une sauce par 220 ml de lait et 45 ml (3 c. à soupe) de beurre.
- À défaut de sucre glace, versez 125 ml (1/2 tasse) de sucre granulé dans le mélangeur. Vous obtiendrez 250 ml (1 tasse) de sucre glace.

Le sirop de poteau

Pour remplacer le sirop d'érable: amener au point d'ébullition 375 ml (1 1/2 tasse) d'eau et 750 ml (3 tasses) de sucre blanc. Retirer de la cuisinière. Ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'essence d'érable.