

SANTÉ...

Pour des lendemains de fête... qui chantent



Shu Gan Wan est une synergie de plantes de la pharmacopée chinoise, particulièrement indiquée pour traiter les problèmes de digestion tels que les ballonnements, la lourdeur après le repas ou la distension abdominale (Bimont).



L'artichaut est traditionnellement utilisé pour favoriser une bonne digestion. Il contribue également au confort intestinal (extrait d'artichaut bio, La Drôme provençale).

Yunohana est un concentré d'oligo-éléments naturels extrait d'une synergie d'argile et de vapeurs de sources volcaniques à mélanger dans l'eau du bain pour une sensation de repos complet et d'apaisement, une forte sudation et chaleur corporelle importante (Ecoïdées).



Boisson aux fruits (prunes, raisin, figue, aronia, citron) et l'infusion de 7 herbes bio, Just Digest bio facilite la digestion et le transit intestinal (Biotta).

L'hydrolat de basilic à linalol bio soulage les troubles liés au foie et à la vésicule biliaire, mais aussi les nausées (Aroma-Zone).



Inspirée de la médecine ayurvédique, l'huile buccale bio est un mélange d'huiles de coco, chanvre et olive qui s'utilise en bain de bouche pour éliminer les toxines et activer les défenses corporelles (Amanprana).



L'infusion Détox Pure bio est un mélange bio de verveine, romarin, menthe douce, aubier de tilleul, artichaut, sauge, menthe poivrée permet de retrouver l'équilibre après quelques excès (Le Dauphin).



Le baccharis-trimera est une plante purificatrice qui aide le corps à éliminer les toxines du corps, améliore la circulation du sang et augmente les défenses de l'organisme. Elle est recommandée en cas d'excès alimentaire et durant changements de saison (Guayapi).



En apéritif ou en digestif, l'élisir amazonien de Guayapi est un complexe de 33 plantes aromatiques et de guarana, qui favorise la digestion, la revitalisation et l'élimination des toxines.

Jaune... printemps

Au printemps, on voit la vie en ... jaune poussin. On ose la couleur à l'approche des beaux jours et on ensoleille notre look et notre intérieur. En jaune poussin, légèrement blanchi ou impérial, on rayonne et ça se voit.



Parure de lit Festival chez Camif.



Tee-shirt Voeu ethnique jaune blanchi et pantalon Sarini jaune blanchi (Terre de Marins).



Ballerines Satine coloris paille chez Meduse.



Montre en silicone (Tekday).



Kit les Sweater (weareknitters.fr).



Pieds bouton d'or chez Bopy : babies Myrta en cuir de vachette du 24 au 34 ; baskets Brunel en cuir de vachette du 19 au 25.



Ecouteur intra-auriculaires Yoyobuds.



Moderne et épicée, une vanille tout sauf consensuelle pour My little Spray, une nouvelle marque de parfums du genre vitaminé qui débarque en grandes surfaces et qui aligne de petits sprays 15 ml aux couleurs vives et aux motifs pop.



MODE...

Incontournables

Les deux sœurs jumelles créatrices de mode Daniela et Annette Felder signent une première collection capsule de lunettes de soleil pour la célèbre maison d'optique Silhouette. Elle a été présentée durant la Fashion Week à Londres. En concevant ces lunettes de soleil extravagantes sans monture et ultra légères dans des couleurs actuelles flashy, les créatrices de mode londoniennes ont cherché à interpréter la «Felder Girl». Le design des lunettes de soleil a été réalisé en collaboration entre les deux créatrices et l'équipe de designers de Silhouette à Linz. Felder Felder a non seulement utilisé des formes inhabituelles comme l'œil de chat d'Audrey Hepburn ou le look de John Lennon : «Nous avons essayé de garder à l'esprit les influences et l'esprit des icônes féminines et masculines de ces dernières décennies -



comme Audrey Hepburn ou John Lennon - mais aussi des couleurs flashy et tendances qui font de ces lunettes de soleil des must-have intemporelles. Ces quatre nouveaux modèles seront également parfaits pour protéger les yeux des rayons du soleil». Intemporelles, proposées dans des couleurs pointues et avec des formes avant-gardistes, ces nouveautés s'inscrivent comme une collection en avance sur les tendances et complètement stupéfiante.

Chouquettes chocolat-passion

Pour 4 personnes :

**Pour la pâte à chou :** 60 g de farine de blé, 10 cl d'eau, 30 g de beurre doux, 2 c. à soupe de sucre en poudre, 3 c. à soupe de cacao mi-amer (70 % de cacao), 2 œufs, 1 pincée de sel, 2 c. à soupe de sucre perlé, 1 c. à soupe de sucre glace. **Crème de passion :** 80 g de pulpe de fruits de la passion (frais ou surgelés), 50 g de cassonade, 1 gros œuf, 5 cl de nectar de mangue, 2 c. à soupe de jus de citron, 1 c. à soupe de féculé de maïs.

Préchauffer le four à 220 °C. Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le beurre coupé en morceaux, le sel et le sucre. Hors du feu, verser la farine et le cacao, remuer vigoureusement. Remettre la casserole sur le feu et remuer 2 min pour faire dessécher la pâte. • Hors du feu, ajouter les œufs et mélanger. À l'aide d'une poche à douille, former les choux sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Parsemer les choux de sucre perlé. Enfourner 15 min, puis réduire le thermostat à 200 °C et poursuivre la cuisson 15 min. • Dans une casserole, délayer la féculé de maïs dans le nectar de mangue et le jus de citron. Incorporer la cassonade, l'œuf battu et la pulpe de fruits de la passion. Fouetter la préparation sur feu doux 8 à 10 min, la crème doit épaissir et napper le dos d'une cuillère en bois. Laisser refroidir. • À l'aide d'une poche à douille, fourrer les choux de crème de passion en perçant la base. Saupoudrer d'un voile de sucre glace.



Daniel Mettoudi / Cedus