

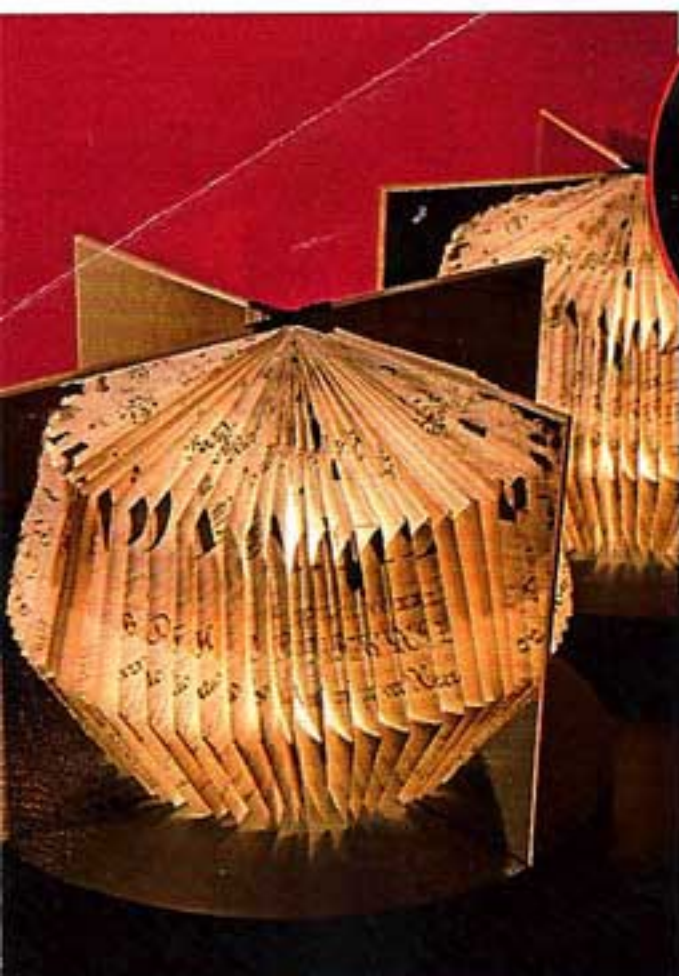
Vous avez des idées...

... DES ASTUCES, DES COUPS DE CŒUR : CES PAGES SONT À VOUS

LE TALENT DU MOIS



CHANTAL,
DE PARIS (75)
«J'ai voulu
mettre
le livre en
lumière.»



Le livre, pour moi, c'est une invitation au rêve, et j'ai voulu le rendre « lumineux ». J'ai commencé par réaliser des pliages de journaux, de magazines... Puis, un jour, j'ai essayé avec un livre. Eclairé de l'intérieur, c'est un bel objet, qui crée une ambiance douce. Les typographies, calligraphies et les qualités de papiers, selon leur provenance, donnent des résultats très différents. Le papier est un matériau très reposant à travailler, je le coupe, le caresse, le plie. Livres d'enfants, partitions... chacune de mes créations a son histoire. Côté technique, le dos et les pages du livre sont évidés d'une fenêtre. Puis les feuilles sont pliées une à une et ignifugées. Le socle, muni d'une ampoule, est en miroir, en bois, en ardoise, etc. Dessus, je fixe l'ouvrage transformé en abat-jour avec sa « robe » en pliage. On a envie de garder ouverts les livres que l'on aime. C'est chose faite! A découvrir sur www.chantalperrin.com

Le bon truc pour nettoyer mes éponges

YVETTE, D'ENGHIEN (95)

Les éponges sont de vraies pièges à bactéries : on croit qu'elles sont propres, mais en fait, on étale les microbes un peu partout à chaque utilisation. Il est d'en avoir une toute propre. J'ai résolu le problème en la mettant au lavage au moins deux fois par semaine (je la pose à l'emplacement des tasses, comme ça, elle est coincée), j'y mets un peu de la lavette (en essuyant l'étaler) et la brosse pour récupérer. Elles restent comme neuves et cela abrège un peu la durée de vie, sans faire tremper dans la Javel aussi, autant ne pas se fatiguer...

Des croque-monsieur dorés et moelleux avec... mon fer à repasser !

PAR LAURENCE, DE BRIGNAIS (69)

J'ai piqué cette idée à Julie Andrieu et, depuis, je bluffe petits et grands avec cette technique de cuisson insolite. Ma recette pour 1 croque : je tartine 2 tranches de pain de mie d'une fine couche de beurre dessus et dessous. Je garnis avec 1 morceau de jambon blanc + 1 tranquette de fromage pour croque-

monsieur + 1 rondelle de tomate. J'emballe le tout dans du papier alu et j'appuie fort sur le croque avec le fer bien chaud, 2 à 3 min de chaque côté. Je déballe et mes croque-monsieur sont bien dorés, moelleux et croustillants.

A tester avec du pain spécial panini, c'est aussi très bon!



«Cette technique de cuisson est aussi pratique que bluffante !»



8 prima

