

Robe en soie, Jovovich Hawk, Sac Prada, Bracelets Lanvin et Chanel, maquillage, chez Resurrection à Los Angeles.



## CRÈMES DE RECALAGE HORAIRE

Portés par les avancées FULGURANTES de la CHRONOBIOLOGIE, les soins ANTI-JET-LAG aident les peaux déphasées à se RE-SYNCHRONISER. Programme en trois TEMPS pour faire atterrir sa PEAU en douceur... Par THÉODORA ASPART.

À LOGER DANS LES BAGAGES À MAIN Ces soins gorgés de nutriments protègent la peau du confinement et de la climatisation, tout en régulant son fonctionnement quand les repères spatio-temporels s'évanouissent. Les plus concentrés : le soin «Embarquement immédiat» de Sheerin O'kho (80 €), qui recalé les cycles de la peau pendant le vol, et la crème Conditions Extrêmes d'Elizabeth Arden (43,40 €), capable de moduler l'hydratation en fonction de l'air ambiant. POUR UN EFFET BAGUETTE MAGIQUE À LA DESCENTE DE L'AVION La Gelée de Choc de Payot (43 €) booste la synthèse de B-endorphines pour relaxer la peau et lisser les traits crispés pendant le vol. Chez Talika, les pastilles Eye Decompress (20 €), plongées dans une solution fraîche, se transforment en masque qui décongestionne en quelques minutes les yeux fatigués. L'illuminateur de Teint Lumédia éclaire le visage et donne un teint de rose à la sortie de l'aéroport (90 €, chez Sephora). Quant au spray Fix + de M.A.C (13 €), concentré de vitamines, minéraux et thé vert, il reste le produit fétiche des tops en escale entre Milan et New York. POUR RE-SYNCHRONISER SES HORLOGES BIOLOGIQUES Ces soins intelligents reproduisent l'impulsion de la lumière du jour, histoire de réveiller les peaux qui ont perdu la notion du temps. À utiliser après l'atterrissage : le soin Luminocure «Matin Radioux» du Dr Pierre Ricaud (29 €) et le kit «Re : set» d'Icy Beauty (49 €), monodoses auto-réfrigérantes à enclencher d'urgence pour repulper la peau en un seul clic. En simultané, par voie interne : Phytodormil (par correspondance au 04 70 90 61 45), complexe phytominéral enrichi en L-Tryptophane ou Noxidrim de Solgar à base de 5-HTP, tous les deux précurseurs de sérotonine. Ils permettent de s'endormir en douceur et de se réveiller toute fraîche, quelle que soit l'heure théorique du pays de départ...



**CARRÉ MANGUE** Par Christophe Adam, chef pâtissier chez Fauchon. [www.fauchon.com](http://www.fauchon.com)  
**Biscuit pistache** (pour 25 cubes)  
 2 œufs, 2 jaunes d'œufs, 60 g de sucre semoule, 30 g de féculé de pomme de terre, 30 g de farine, 20 g de beurre, 20 g de pâte de pistaches, 5 g de zestes d'orange. Mélanger les œufs, les zestes d'orange, la pâte de pistaches, les jaunes et le sucre. Chauffer ce mélange au bain-marie à 40° sans arrêter de fouetter, de préférence avec un batteur. Quand la température est atteinte, retirer du bain-marie et fouetter jusqu'à refroidissement. Faire fondre le beurre, tamiser la farine avec la féculé. Après refroidissement du mélange œufs et sucre, ajouter le beurre fondu froid et le mélange farine et féculé de pomme de terre. Mélanger délicatement. Étaler uniformément ce biscuit en forme de rectangle d'environ 40 cm x 30 cm sur une feuille de papier cuisson et cuire à 210° (thermostat 7) pendant 10 minutes. Quand le biscuit est froid, le couper en deux parties égales.

**Crème vanille** 55 g de chocolat blanc, 1 feuille de gélatine, 240 g de crème liquide, 1 gousse de vanille. Ramollir la feuille de gélatine dans un récipient d'eau bien froide. Fendre la gousse de vanille en deux et la gratter pour en extraire le maximum de graines. Mettre la crème à bouillir avec les graines et la gousse de vanille. Quand la crème bout, enlever la gousse et verser petit à petit sur le chocolat blanc haché. Ne pas cesser de mélanger jusqu'à avoir un mélange homogène. Réserver au frais pendant 12 heures.

**Mangues** 2 pièces. Choisir une mangue bien mûre, l'éplucher et couper des tranches de 1 cm d'épaisseur.

**Montage des cubes** Fouetter la crème vanille pour la monter jusqu'à la texture d'une crème Chantilly. Étaler la moitié de la crème vanille sur le biscuit. Disposer deux couches de tranches de mangue avec un peu de crème entre elles. Étaler l'autre moitié de la crème en veillant à ce qu'il n'y ait aucun trou. Poser l'autre biscuit dessus et égaliser de façon à obtenir un gâteau bien droit.

Mettre au réfrigérateur pendant 2 heures. **Finition** Pour découper vos cubes, utilisez de préférence un couteau-scie. Les disposer en laissant apparaître la mangue sur le dessus.

**INTERCALÉ DE LÉGUMES PRIMEURS, GLACE À LA TOMATE**  
 Par Arnaud Lallement, L'Assiette Champenoise, Reims. [www.assiettechampenoise.com](http://www.assiettechampenoise.com)

**Ingrédients pour 4 personnes** 100 g de carottes fanes, 100 g de navets, 80 g d'oignons, 120 g d'asperges vertes, 60 g de courgettes, 90 g de petits pois, 80 g de pois gourmands, 240 g de glace à la tomate, sel, poivre, sucre, beurre et huile d'olive.

**Réalisation** Avec les légumes du marché, confectionner des purées différentes. Pour les carottes, les navets et les oignons : couper en rondelles, faire revenir séparément dans l'huile d'olive avec un peu de beurre, sel, poivre, sucre et une pointe de miel en les laissant colorer. Glacer avec un jus de volaille rôtie. Mouiller avec de l'eau jusqu'à hauteur et laisser cuire. Une fois le jus évaporé, mixer et passer au tamis chacune de ces purées.

Pour les asperges, les courgettes, les petits pois et les pois gourmands, les cuire simplement à l'eau.

**Dressage** Au fond d'un verre, disposer une couche de purée de pois gourmands, puis une couche de purée de carottes fanes et, dans l'ordre, les purées d'asperges, d'oignons, de courgettes et enfin de petits pois, de manière à intercaler entre chaque purée verte une purée de couleur différente. Terminer en déposant sur le dessus la glace à la tomate, pour obtenir une pointe acidulée.



Rappel à la GOURMANDISE par TEMPS de canicule, trois RECETTES de chefs aux SAVEURS bien TRANCHEES : du FRAIS, du BEAU, du BON et du LÉGER.

## NOTES DE FRAIS

COMME UNE NIÇOISE À LA PARISIENNE EN GRANITÉ

Par Jean-François Piège, Les Ambassadeurs, Hôtel de Crillon. [www.crillon.com](http://www.crillon.com)

**Ingrédients pour 6 personnes**

**Granité** 300 g de ventrèche de thon, 18 g de feuilles de basilic, 100 g d'huile d'olive, 80 g de crème liquide, 700 g de fumet de crustacés, 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon.

**Garniture** 250 g de tomates cerises, 2 feuilles de basilic, 2 cébettes ou oignons nouveaux, 50 g de fèves, 4 feuilles de céleri branche, 4 cuillères à soupe d'huile de basilic.

**Réalisation du granité** Réunir tous les ingrédients dans le Thermomix sauf le fumet de crustacés. Mettre à tourner pendant 3 minutes, avant d'incorporer le fumet. Débarasser dans une plaque et placer au grand froid. Une fois le granité durci, gratter à l'aide d'une fourchette de manière à obtenir des petits cristaux.

**Garniture** Laver les tomates cerises puis les couper en quartiers. Tailler en julienne les deux feuilles de basilic et ciseler les cébettes. Mariner l'ensemble dans l'huile d'olive, additionnée de vinaigre balsamique, de sel et de poivre.

**Dressage** Placer les tomates assaisonnées au fond de coupes à cocktail. Rajouter le granité, et enfin le reste de la garniture. Arroser d'un peu d'huile de basilic.

