

CUISINE



Sirop d'érable, 250 ml, 4,35 €, Maple Joe chez Carrefour.

PANCAKES À TOUTE HEURE

Véritable bec sucré, Chrissy Teigen a commercialisé sa marque de préparations sucrées prêtes à l'emploi, et notamment de pancakes. Agrémentez-les de sirop d'érable, façon *american way of life* !

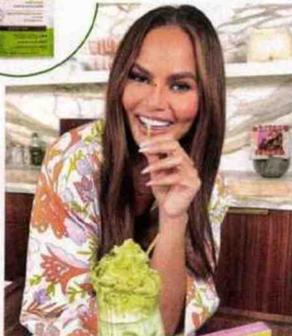
UNE ÂME D'ENFANT

Régressifs, ces cakes pops font craquer la star ! La recette est simple et idéale à

recréer avec vos enfants : réalisez un cake au chocolat, émiettez-le et ajoutez de la pâte à tartiner avant de former de petites boules. Plantez-y un bâtonnet et plongez-les dans un glaçage.



Poudre de thé vert matcha du Japon bio, 30 g, 5,90 €, Aroma Zone.



SA BOISSON GOURMANDE

Exit le café latte, l'influenceuse opte pour le matcha ! Cette poudre de thé vert venue du Japon se déguste chaude ou froide avec un peu de lait (ou de crème chantilly, comme Chrissy). Elle agrémente également les pâtisseries de son goût subtil et herbacé.

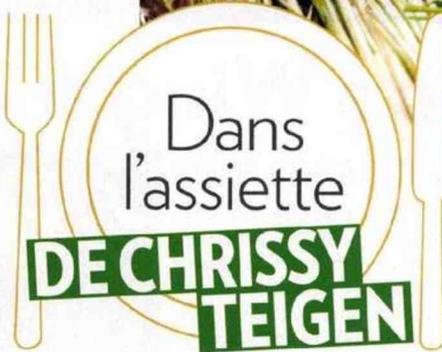
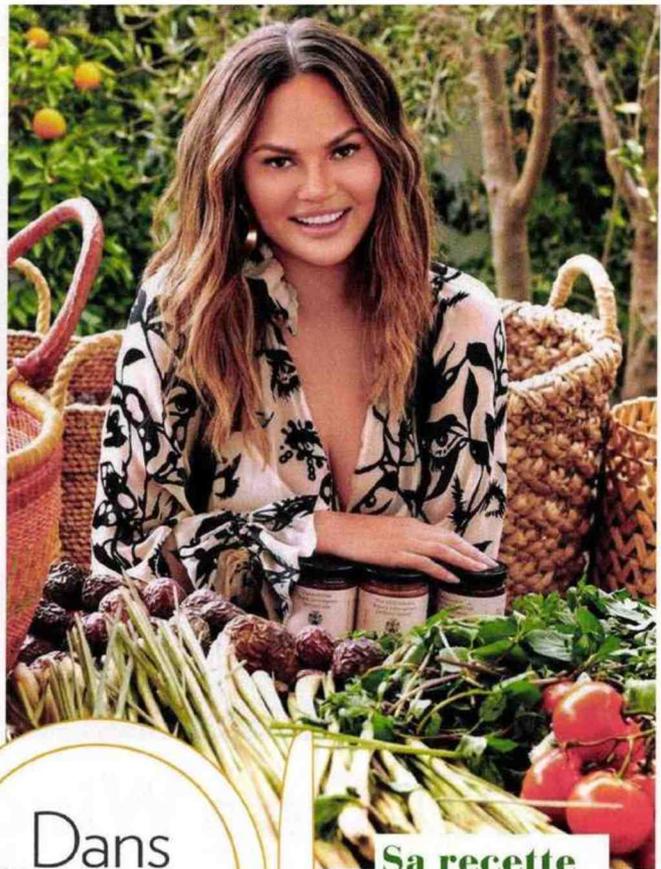


Suprêmes panés végétaux, 180 g, 3,99 €, HappyVore.



SON PLAISIR COUPABLE

Elle adore préparer des tacos au poulet pané, qu'elle accompagne des restes de crudités de la semaine et... d'ananas ! Un clin d'œil sucré salé à l'île où elle a grandi : Hawaï.



La mannequin et présentatrice américaine partage ses recettes préférées avec ses 41 millions de followers.

Sa recette familiale

Mère de trois enfants, Chrissy aime concocter ses repas à partir de produits frais. Elle voue une véritable passion à la cuisine italienne, et n'hésite pas à revisiter certains classiques de façon étonnante, comme ses « lasagnes-pizza ». Entre pasta et pizza, pourquoi choisir ?