

# Comment vous épiler au naturel ?

Cette semaine, notre experte Alexandra Carayon du CPIE Vallée de l'Orne nous explique comment réaliser une cire dépilatoire des plus gourmandes et d'une efficacité redoutable !

La cire orientale au sucre, vous connaissez ? La recette est très simple et n'utilise que des ingrédients comestibles.

## Ingrédients

- Trois cuillères à soupe de sucre blond de canne.
- Deux cuillères à soupe de jus de citron.
- Deux cuillères à soupe de miel non cristallisé.
- Une cuillère à soupe d'eau du robinet.

## Préparation

Dans une casserole, verser le sucre et l'eau. Faire bouillir à feu doux sans remuer, et surveiller.

Dès que le sucre caramélise, ajouter le citron et le miel, et mélanger pour enlever les grumeaux. Gare aux projections ! Quand la cire devient dorée, verser



Comment vous épiler au naturel ? Notre experte Alexandra Carayon vous explique tout ! (© CPIE Vallée de l'Orne)

dans un bol résistant à la chaleur.

## Utilisation

Une fois tiède, prélever une

en l'écrasant avec le doigt sur la zone à épiler dans le sens inverse de la pousse. Attraper le bout de la bande de cire ainsi créée et tirer par coups secs parallèlement à la peau dans le sens de la pousse. Reformuler la boule et continuer. Si elle devient trop collante, on prélève un nouveau morceau de cire. La cire utilisée peut être compostée ou dissoute dans l'eau.

## Astuces

La cire adhère sur une peau bien sèche : frotter de la féculé de maïs sur la peau, enlever l'excédent puis épiler. Pour nettoyer la casserole, remplir d'eau et laisser de côté. Le caramel va se dissoudre sans effort.

■ CPIE Vallée de l'Orne, dans

l'enceinte de l'Hôtel-de-Ville de Caen. Tél : 02 31 30 43 27.

© CPIE Vallée de l'Orne



et aussi

## Votre cire est ratée ? Pas de panique !

Si elle ne se détache pas des doigts : la cire n'est pas assez cuite. Remettez dans la casserole sur feu doux. Attention c'est l'affaire de quelques secondes !

Si elle est dure à modeler et ne colle pas : elle n'est pas assez humide. Faites-la fondre au bain marie et ajoutez un peu de miel. Si elle est cassante : c'est trop cuit. Pas de gaspillage ! Faites-la fondre au bain marie. Étalez sur une feuille de papier cuisson puis réduire en poudre une fois durci pour sucrer gâteaux, yaourts et boissons. Ou formez des pastilles à sucer, parfait pour adoucir la gorge irritée et régaler vos papilles.