

# Cher Papa Noël, voici ma liste de dernière minute

**CADEAUX.** Allô Père Noël, tu nous entends?

Il manque encore des présents sous le sapin! Voici quelques envies à découper et à t'envoyer. Vite!



1

## 1 L'esprit d'une star

Britney Spears fait des tubes et des flacons. En l'occurrence celui-ci sent bon comme la piste aux étoiles ou la ménagerie... **Parfum «Circus Fantasy» de Britney Spears, de 43 fr. à 83 fr.**

## 2 Le sablier pour tout-petit

Il fallait y penser! Une montre pour apprendre aux enfants à lire l'heure. Très simple d'utilisation, elle devient vite le doudou des bambins et la joie des parents. Indispensable!

**KWI, bleu et rose, 49 fr. 90 chez Franz Carl Weber, www.claessens-kids.com**

## 3 Un zeste de baume impérial

En ces temps de froid polaire, une crème pour le corps riche fait tout son effet. Et quand on dit riche, elle sublime le corps et l'âme grâce à sa douce odeur.

**Imperial Body Balm, de Kiehl's, 72 fr. chez Globus Genève**

## 4 L'agenda qui nous guide

Parce qu'il n'existe pas que le calendrier iPhone, on craque pour le Jamathi Diary 2010. Le must? Noter deux-trois messages avant de l'offrir. En outre, à chaque mois un guide urbain. Intégrons la communauté J!

**39 fr. 90 version simple, chez Manor et Fnac, www.jamathidiary.com**



5

## 5 Le doigt à la touche

Une équipe finlandaise a eu le fin nez de transformer des touches de clavier en bagues. Ils ont aussi fait de même avec de vieux 33 tours. Nostalgie «Thriller», quand tu nous tiens...

**145 fr. chez Particules en Suspension, rue Marterey 4, Lausanne**

## 6 Le rêve indien

Bollywood et ses stars sont à portée de main grâce à cette collection d'affiches réunie dans un beau bouquin.

**Livre «Bollywood, l'art de l'affiche», Ed. Taschen, env. 30 fr.**

## 7 L'eau de prêt-à-porter

Du dernier chic, la bouteille d'Evian par le styliste anglais Paul Smith. Et une fois vide, c'est un vase idéal pour une longue rose.

**Evian par Paul Smith, 3 fr. 90 chez Globus Lovine env. 84 fr.**

textes: Stéphanie Billeter & Emmanuel Coissy  
photos: DR



7



2



3



4



6

## Un plat en 20 minutes

En collaboration avec **Cuisine de Saison**

### Escalope de dinde croustillante

**Ingredients pour 4 personnes**

- env. 80 g de Tortilla Chips
- 1 œuf
- 4 escalopes de dinde
- mélange d'épices pour volaille
- 1 cs de farine
- env. 1 dl d'huile d'arachide
- 1 citron

**VOS COMMIS PAR SMS** Pour recevoir la liste des produits ci-dessus, envoyez **INGREDIENTS** au 2020 (40 ct./SMS, max. 2 SMS selon la recette).  
**INFO-SERVICE SMS** Pour recevoir le thème de la recette du jour, chaque matin à 11 heures (lu-ve, un SMS/jour à 20 ct.), envoyez **START RECETTE** au 2020. Pour arrêter le service en tout temps, envoyez **STOP RECETTE** au 2020.  
Retrouvez toutes les recettes sur → [cuisine.20min.ch](http://cuisine.20min.ch)



**1.** Ecraser grossièrement les Tortilla Chips dans un sachet, puis les répartir sur une assiette. Batre l'œuf. Aplatir les escalopes entre deux feuilles de papier sulfurisé. Les épicer et les saupoudrer de farine. Passer la viande dans l'œuf, puis dans les chips.

**2.** Faire cuire à l'huile sur feu moyen durant 3 min de chaque côté. Couper le citron en quartiers et en garnir la viande. Accompagner de salade.

**Valeurs nutritives par personne**

**environ:** env. 42 g de protéines, 8 g de lipides, 14 g de glucides, 1250 kJ / 300 kcal