



Lundi 15 juin

DINER POUR 4 PERSONNES À 7,42 €*

Salade de haricots verts - Tarte au thon - Crème aux œufs au chocolat

Liste des courses :

- 400 g de haricots verts extra fins - 440 g NOTRE JARDIN
- 40 ml de vinaigrette moutarde - 50 cl RUSTICA
- 1 pâte brisée à déroulé - 230 g TABLIER BLANC
- 1 boîte de thon entier albacore au naturel 1/2 - 280 g PECHE OCEAN
- 40 g d'emmental râpé 45%MG sachet zip - 200 g LES CROISÉS
- 300 g de tomates en grappe - barquette 1 kg NOTRE JARDIN
- ½ pot de crème fraîche 15%MG – 50 cl DELISSE
- 30 g de moutarde bocal atlas - 440 g RUSTICA
- 4 crèmes aux œufs au chocolat Mon village – 400 g DELISSE

* Prix généralement constatés en magasins au 04/05/09

Salade de haricots verts

Égouttez les haricots verts, mélangez-les à une vinaigrette à la moutarde. Servez bien frais.

Tarte au thon

Disposez la pâte dans un moule à tarte. Bien appuyer sur les rebords : cela vous évitera que la pâte ne se « ratatine » et évitera aussi au jus de la détremper.

Préchauffez votre four à 210°C.

Émiettez le thon dans un saladier. Incorporez-y la crème fraîche. Salez légèrement et poivrez ; complétez avec le thym. Découpez ensuite les tomates en fines rondelles et retirez l'excédent de pulpe (pour éviter que la pâte ne se détrempe). Taillez la mozzarella en lamelles.

Disposez la préparation de thon sur la pâte à tarte, recouvrez de rondelles de tomates, puis de mozzarella.

Enfournez et laissez cuire 35 min.

Crème aux œufs au chocolat