



Jeudi 18 juin

DINER ENTRE AMIS POUR 4 PERSONNES À 5,18 €*

Nouilles sautées aux crevettes – Fromage frais à la pomme

Liste des courses :

- 400 g de crevettes nordiques cuites entières 90/120 – 1 kg PECHE OCEAN
- 1 paquet de pâtes chinoises aux œufs - 250 g TABLES DU MONDE
- ½ pot de crème fraîche 15%MG - 50 cl DELISSE
- 1 pincée de curry flacon - 45 g RUSTICA
- 2 g de purée de piments - 95 g TABLES DU MONDE
- 20 g d'échalote finement hachée surgelée – 100 g RUSTICA
- 400 g de fromage frais 20%MG Délicieux - 1 kg DELISSE
- Purée de fruits à la pomme – 4 x 100 g DOUCEUR DU VERGER

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

Nouilles sautées aux crevettes

Epluchez et émincez l'échalote. Faites-la blondir dans une sauteuse avec un peu d'huile, à feu vif. Ajoutez les crevettes, remuez bien pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur. Ajoutez ensuite le curry et le piment ; salez et poivrez. Baissez un peu le feu. Ajoutez la crème fraîche.

Faites cuire les nouilles dans une grande quantité d'eau salée. Mélangez délicatement les nouilles et les crevettes et servez bien chaud.

Fromage frais à la pomme

Servez le fromage frais dans de jolies coupes. Creusez un puit au centre et versez la purée de fruits à la pomme. Servez frais.