



Mercredi 9 septembre 2009

**DINER POUR 4 PERSONNES À 4,86 €*
TARTE COURGETTE ET CHEVRE - COMPOTE**

LISTE DES COURSES

- 1 pâte brisée à dérouler - 230g TABLIER BLANC
- 600g decourgettes en rondelles - 1kg NOTRE JARDIN
- 120g de bûche chèvre Ste maure 45% MG - 200g LES CROISÉS
- 2 c à soupe de crème légère 15% MG - 50cl DÉLISSE
- 4 oeufs frais calibre gros 65/70 - 6 œufs ŒUFS DE NOS RÉGIONS
- 1 pincée d'herbes de Provence - boîte familiale 85g RUSTICA
- 4 compotes allégées pomme mangue passion - 400g DOUCEUR DU VERGER

* Prix généralement constatés en magasins le 02/08/09

TARTE A LA COURGETTE ET AU CHEVRE

Préchauffez votre four à 200°C (Thermostat 6).

Déroulez la pâte brisée dans un moule à tarte, piquez-la avec une fourchette.

Faites cuire les courgettes dans une poêle afin qu'elles dégorgent. Disposez-les ensuite sur la pâte brisée. Coupez le chèvre en fines tranches, puis posez-les sur les courgettes. Parsemez d'herbes de Provence.

Dans un saladier, battez les œufs avec la crème légère. Salez et poivrez. Recouvrez la tarte de cette préparation. Enfournez pour 35 minutes.

COMPOTE MANGUE PASSION