



Jeudi 27 Août 2009

**DEJEUNER POUR 4 PERSONNES À 8,50 €\*  
FEUILLETE DE POULET ET POIREAUX - FROMAGE FRAIS CITRON**

**LISTE DES COURSES**

- 600g de poireaux en rondelles - 1kg NOTRE JARDIN
- 10g de matière grasse à tartiner et à cuire riche en oméga 3 55% MG - barquette 500g NADYA
- 2 pâtes feuilletées à dérouler - 230g TABLIER BLANC
- 1 pincée d'ail semoule flacon - 65g RUSTICA
- 2 paquets de dés de volaille - 2 x 75g TRADILEGE
- 2 c à soupe de crème uht 20% MG semi-épaisse - 20cl x 3 DÉLISSE
- 1 pincée de curry - flacon 45g RUSTICA
- 1 sachet de mélange de jeunes pousses - 125g NOTRE JARDIN
- 4 c à soupe de vinaigrette olive citron - 50cl RUSTICA
- 360g de fromage frais citron "Delidoux" - 500g DÉLISSE

\* Prix généralement constatés en magasins le 02/07/09

**FEUILLETE DE POULET AUX POIREAUX ET AU CURRY**

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Faites fondre la margarine dans une casserole. Ajoutez les rondelles de poireaux et faites-les suer pendant 10 minutes environ. Dans un bol, mélangez la crème fraîche et le curry, salez légèrement. Ajoutez cette préparation aux poireaux, laissez cuire encore 5 minutes à feu doux.

Coupez les pâtes feuilletées en deux. Déposez au centre de chaque moitié un peu de fondue de poireaux, ajoutez les dés de volaille. Fermez les feuilletés en rabattant les coins vers le centre. Enfourez pendant 15 minutes.

Servez accompagné du mélange de jeunes pousses, bon appétit !

**MELANGES DE JEUNES POUSSSES, VINAIGRETTE OLIVE CITRON**

Dans un saladier, assaisonnez la salade verte avec la vinaigrette à l'huile d'olive et au citron. Salez et poivrez. Bien mélanger.

**FROMAGE FRAIS AU CITRON**