



Vendredi 28 Août 2009

**DEJEUNER D'ETE POUR 4 À 6,36 €*
SALADE CESAR REVISITEE – YAOURT – COMPOTE**

LISTE DES COURSES

- 1 sachet de laitue - 320g NOTRE JARDIN
- 1 sachet de croûtons nature 2 x 90g - 180g ÉPI D'OR
- 2 barquettes d'émincés de lardons fumés - 2 x 100g TRADILEGE
- 3 œufs frais calibre gros – 6 œufs ŒUFS DE NOS RÉGIONS
- 10g de filets anchois roulés aux câpres - boîte 32,5g RONDE DES MERS
- 1 pincée d'ail semoule flacon - 65g RUSTICA
- 4 c à soupe d'huile d'olive vierge extra - 1l RUSTICA
- 4 c à soupe de jus de citron - 2 x 125ml RUSTICA
- 200g de demi-baguettes pré-cuites x 2 - 300g ÉPI D'OR
- 4 yaourts nature - 125g x 16 DÉLISSE
- 4 compotes pomme - 8 x 100g DOUCEUR DU VERGER

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

SALADE CESAR REVISITEE

Faites cuire les oeufs dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 8 minutes afin d'obtenir des œufs durs. Une astuce pour éviter que les œufs se fêlent pendant la cuisson : versez dans l'eau un filet de vinaigre.

Pendant ce temps, faites griller les lardons dans une poêle anti-adhésive, réservez. Faites dorer, dans la même poêle, les croûtons avec l'ail. Déposez-les ensuite sur du papier absorbant.

Dans un saladier, mélangez la laitue avec les croûtons et les lardons. Ajoutez quelques filets d'anchois roulés aux câpres. Assaisonnez d'huile d'olive et de jus de citron, mélangez. Dégustez aussitôt !

PAIN BAGUETTE

YAOURT NATURE, COMPOTE DE POMMES