



Mardi 20 octobre 2009

**DINER EN FAMILLE POUR 4 À 7,03 €\*  
SALADE CAMPAGNARDE - COCKTAIL DE FRUITS**

**LISTE DES COURSES**

- 600g de pommes de terre vapeur - 2,5kg NOTRE JARDIN
- 4 œufs frais calibre gros - 6 œufs ŒUFS DE NOS RÉGIONS
- 200g d'émincés de lardons nature - 2 x 100g TRADILEGE
- 1 sachet de mélange de jeunes pousses - 125g NOTRE JARDIN
- 120g d'emmental 29% MG - 500g LES CROISÉS
- 90g de croûtons nature - 180g ÉPI D'OR
- 4 c à soupe d'huile d'olive vierge extra - 1l RUSTICA
- 400g de cocktail de fruits exotiques - 340g TABLES DU MONDE

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

**SALADE CAMPAGNARDE**

Faites cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau salée. Pour contrôler leur cuisson, piquez-les avec une fourchette, les pommes de terre sont cuites quand vous pouvez enfoncer complètement une fourchette. Quand elles sont cuites, pelez-les, puis coupez en morceaux.

Faites cuire les oeufs dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 8 minutes afin d'obtenir des œufs durs. Enlevez les coquilles, puis coupez-les en quartier dans le sens de la longueur.

Faites cuire les lardons quelques minutes dans une poêle antiadhésive bien chaude, sans matières grasses. Réservez.

Coupez l'emmental en petits dès.

Dans un grand saladier, mélangez la salade, les pommes de terre, les œufs, l'emmental, les lardons et les croûtons.

Assaisonnez d'un filet d'huile d'olive.

Complétée par une portion de fruit, cette salade vous permet de préparer un repas complet très facilement !

**COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUES**