



Dimanche 25 octobre 2009

**DIEJEUNER POUR 4 PERSONNES À 7,44 €\*  
BETTERAVES - CUISSES DE POULET ET POMMES DE TERRE - CREME  
DESSERT**

**LISTE DES COURSES**

- 1 barquette de salade de betteraves - 300g PAUSE FRAÎCHEUR
- 500g de cuisses de poulet jaune certifiées - 1kg VOLANDRY
- 2 c à soupe d'huile d'olive vierge extra - 1l RUSTICA
- 30g de sauce poivre vert - 30g RUSTICA
- 800g de pommes de terre vapeur - 2,5kg NOTRE JARDIN
- 5g de persil finement ciselé surgelé - 50g RUSTICA
- 400g d'haricots verts extra fins - 1kg NOTRE JARDIN
- 4 parts de spécialité fromagère fondue - 120g "Mini Croisés" LES CROISÉS
- 4 crèmes dessert chocolat - 4 pots 500g DÉLISSE

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

**SALADE DE BETTERAVES**

**CUISSES DE POULET SAUCE AU POIVRE ET POMMES DE TERRE  
PERSILLEES**

Faites cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau bouillante salée. Quand elles sont cuites, pelez-les, puis coupez-les en morceaux, placez-les dans un saladier, parsemez de persil.

Faites cuire simultanément les haricots verts à la cocotte-minute. Réservez.

Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez les cuisses de poulet et faites les revenir sur toutes leurs faces. Salez et poivrez. Baissez le feu, couvrez et laissez cuire en surveillant pendant 25 minutes.

En fin de cuisson, ajoutez dans la poêle la sauce au poivre vert. Servez les cuisses de poulet napées de sauce au poivre vert, accompagnées de pomme de terre et de haricots verts.

**FROMAGE**

**CREME DESSERT AU CHOCOLAT**