



Dimanche 27 septembre 2009

**DEJEUNER POUR 4 PERSONNES À 8,30 €\***

**POULET ROTI CHAMPIGNONS - COULOMMIERS - POIRES AU MIEL**

#### LISTE DES COURSES

- 600g de poulet blanc certifié - 1kg VOLANDRY
- 1 pincée d'ail semoule flacon - 65g RUSTICA
- 1 tablette de bouillon à cuisiner déshydraté poule - 12 tablettes 120g RUSTICA
- 75g d'olives vertes dénoyautées - bocal 160g RUSTICA
- 400g de champignons émincés - 1kg NOTRE JARDIN
- 800g de pommes de terre vapeur - 2,5kg NOTRE JARDIN
- 120g de coulommiers de pays 52% MG - 350g LES CROISÉS
- 1 boîte de poires williams demi-fruits au sirop 4/4 - 455g FRUISTAR
- 2 c à soupe de miel crémeux toutes fleurs de France - pot plastique 1kg NID D'ABEILLE

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

#### **POULET ROTI AUX OLIVES ET AUX CHAMPIGNONS**

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

Diluer le bouillon à cuisiner dans un verre d'eau.

Préparez le poulet en le disposant dans un plat allant au four, parsemez de poivre. Il n'est pas nécessaire de saler le poulet car le bouillon à cuisiné est déjà salé.

Versez le bouillon dilué dans le fond du plat.

Épluchez les pommes de terre, puis coupez-les en quartiers.

Disposez tout autour du poulet les olives, les champignons et les pommes de terre.

Enfournez le poulet et laissez cuire 1h15, en le piquant de temps en temps à l'aide d'une fourchette et en le tournant à mi-cuisson.

#### **COULOMMIERS**

#### **POIRES POELEES AU MIEL**

Coupez les poires en tranches épaisses. Disposez-les côte à côte dans une poêle bien chaude, avec un peu de leur jus. Ajoutez le miel et laissez cuire à feu moyen pendant 15 minutes environ.