



Mardi 29 septembre 2009

DINER POUR 4 PERSONNES À 8,51 €*

TOURTE AUX CHAMPIGNONS ET SALADE COMPOSEE - KIWIS

LISTE DES COURSES

- 1 tourte aux champignons - 500g TANTE YVONNE
- 150g de méele gourmande (frisée-mache-trevisse) - sachet 200g NOTRE JARDIN
- 4 c à soupe d'huile d'olive vierge extra - 1l RUSTICA
- 20g de cerneaux de noix - 2 barquettes 125g COULEURS VIVES
- 5g de persil - pot 500g NOTRE JARDIN
- 5 tranches d'épaule découenné dégraissé - 6 tranches 270g TRADILEGE
- 120g de dés de fromage au lait de vache pasteurisé dans l'huile 29% MG - 300g LES CROISÉS
- 4 kiwis bio - 6 kiwis BIO VILLAGE

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

TOURTE AUX CHAMPIGNONS ET SALADE COMPOSEE AUX LAMELLES DE JAMBON

Faites cuire la tourte aux champignons selon les indications apposées sur l'emballage.

Coupez le jambon en fines lamelles.

Dans un saladier, mélangez la salade, les dés de fromage, les cerneaux de noix et les lamelles de jambon. Assaisonnez d'huile d'olive, de sel et de poivre. Parsemez de persil, bien mélanger.

Servez une part de tourte par personne, accompagné de salade composée.

KIWIS