



Mercredi 2 décembre 2009

**DINER POUR 4 PERSONNES À 8,14 €\***

**RISOTTO AU VELOUTE DE POTIRON - JAMBON - COMPOTE**

#### LISTE DES COURSES

- 8 tranches de jambon supérieur découenné dégraissé 6 tranches - 270g TRADILEGE
- 1 brique de velouté de potiron potimarron - 1l BIO VILLAGE
- 240g de riz long blanchi basmati - 1kg COMPTOIR DU GRAIN
- 1 c à soupe d'huile d'olive vierge extra - 1l RUSTICA
- 1 pincée de curry - flacon 45g RUSTICA
- 4 fromages blancs fondus à la crème 70% MG 12 portions - 240g LES CROISÉS
- 4 compotes de pommes - 8 x 100g DOUCEUR DU VERGER

\* Prix généralement constatés en magasins le 02/11/09

#### **RISOTTO AU VELOUTE DE POTIRON POINTE DE CURRY, JAMBON BLANC**

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole. Versez le riz, remuez jusqu'à ce que les grains de riz deviennent translucides.

Faites chauffer au micro-ondes le velouté de potiron. Ajoutez le velouté dans la casserole et laissez cuire à feu très doux pendant 25 minutes en remuant souvent à l'aide d'une spatule en bois. En fin de cuisson, ajoutez les 4 fromages fondus et remuez bien pour les faire fondre. Parsemez de curry. Servez bien chaud accompagné de deux tranches de jambon par personne.

N'hésitez pas à utiliser les soupes toutes prêtes comme base dans vos préparations : elles seront parfaites pour un risotto, une quiche....

#### **COMPOTE DE POMMES**