



Dimanche 6 décembre 2009

**DEJEUNER POUR 4 PERSONNES À 8,76 €*
POULET AUX MARRONS - COULOMMIERS - CLAFOUTIS CERISES**

LISTE DES COURSES

- 600g de poulet blanc certifié - 1kg VOLANDRY
- 1 boîte de marrons entiers cuits vapeur - 510g NOTRE JARDIN
- 1/2 sachet de champignons émincés - sachet 1kg NOTRE JARDIN
- 2g de thym - flacon 17g RUSTICA
- 100g de coulommiers 50% MG - 350g LES CROISÉS
- 4 pots de clafoutis aux cerises - 85g x 4 DÉLISSE

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

POULET AUX MARRONS ET CHAMPIGNONS

Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 7).

Préparez le poulet en le disposant dans un plat allant au four : parsemez-le de thym, salez, poivrez et versez 200 ml d'eau dans le fond du plat. Faites cuire au four le poulet pendant 1h15, en le piquant de temps en temps à l'aide d'une fourchette. Cela vous permet de faire ressortir la graisse du poulet, et vous verrez qu'il n'y a pas besoin d'ajouter de matières grasses. A mi-cuisson, tournez le poulet et ajoutez au fond du plat les champignons et les marrons.

Dégustez bien chaud !

COULOMMIERS

CLAFOUTIS AUX CERISES