



Samedi 14 novembre 2009

DINER GOURMAND POUR 4 À 7,88 €*

SALADE DE GESIERS DE VOLAILLE - TARTINES DE BRIE - CREME AUX ŒUFS

LISTE DES COURSES

- 200g de frisée - 400g NOTRE JARDIN
- 1 pot de gésiers de volaille confits - 300g VOLANDRY
- 40g de pignons de pin barquette 62,5g x 2 - 125g COULEURS VIVES
- 300g de tomates en grappe - barquette 1kg NOTRE JARDIN
- 4 c à soupe d'huile d'olive vierge extra - 1l RUSTICA
- 5g de basilic finement ciselé surgelé - 50g RUSTICA
- 200g de petits pains précuits naturels x 8 - 520g ÉPI D'OR
- 120g de petit brie 32% MG - 500g LES CROISÉS
- 4 crèmes aux oeufs caramel - pot en verre 100g x 4 DÉLISSE

* Prix généralement constatés en magasins le 02/10/09

SALADE DE GESIERS DE VOLAILLE

Coupez les tomates en quartiers.

Dans un grand saladier, mélangez la salade frisée, les gésiers et les quartiers de tomates. Ajoutez une poignée de pignons de pins. Assaisonnez d'un filet d'huile d'olive et parsemez de basilic. Salez et poivrez. Mélangez.

TARTINES DE BRIE

Coupez le pain encore chaud dans le sens de la longueur. Disposez sur chaque morceau une part de brie par personne.

CREME AUX ŒUFS CAMEL