



Mardi 17 novembre 2009

**DEJEUNER ENTRE COPINES POUR 4 À 5,48 €*
SALADE DE PATES CHEVRE BASILIC - FAISSELLE COULIS FRAMBOISE**

LISTE DES COURSES

- 80g de bûche de chèvre Ste maure 45% MG - 200g LES CROISÉS
- 10g de basilic - pot 500g NOTRE JARDIN
- 4 c à soupe d'huile d'olive vierge extra - 1l RUSTICA
- 240g de farfalle - boîte carton 500g TURINI
- 250g de dès de jambon - 2 x 75g TRADILEGE
- 4 pots de fromage frais en faisselle 0% MG - 100g x 4 DÉLISSE
- 150g de coulis de framboises surgelées - 450g FRUISTAR

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

SALADE DE PATES AU CHEVRE ET AU BASILIC

Faites cuire les farfalles dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Pendant ce temps, coupez en tranches le fromage de chèvre, puis mélangez-les aux dès de jambon dans un saladier. Assaisonnez d'huile d'olive, de sel, de poivre et de basilic.

Une fois que les farfalles sont cuites, égouttez-les, puis passez-les sous l'eau bien froide pour arrêter la cuisson. Mettez-les dans le saladier contenant le chèvre et le jambon, bien mélanger, c'est prêt !

FAISSELLE AU COULIS DE FRAMBOISE

Dans 4 assiettes, démoulez les faisselles. Nappez de coulis de framboise que vous aurez laissé décongeler au réfrigérateur.