



Mercredi 25 novembre 2009

**DINER POUR 4 PERSONNES À 8,23 €*
CAROTTES RAPEES - BRANDADE MORUE - COMPOTE**

LISTE DES COURSES

- 1 barquette de salade carottes râpées - 300g PAUSE FRAÎCHEUR
- 1 barquette de brandade de morue parmentier surgelée - 1kg COTE TABLE
- 200g de laitue - 320g NOTRE JARDIN
- 4 c à soupe d'huile d'olive vierge extra - 1l RUSTICA
- 4 c à soupe de vinaigre balsamique de Modène 6° - 50cl RUSTICA
- 5g de basilic finement ciselé surgelé - 50g RUSTICA
- 120g de fromage mi-chèvre au lait pasteurisé 26% MG - 180g LES CROISÉS
- 4 compotes allégées pomme mangue passion 100g x 4 - 400g DOUCEUR DU VERGER

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

SALADE DE CAROTTES RAPEES

BRANDADE DE MORUE ET SALADE VERTE

Préparez la brandade de morue selon les indications apposées sur l'emballage.

Préparez une vinaigrette : mélangez 4 cuillères à soupe d'huile d'olive avec 4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique. Salez et poivrez.

Dans un saladier, assaisonnez la laitue avec la vinaigrette. Ajoutez un peu de basilic, mélangez.

Servez une part de brandade de morue par personne accompagnée d'un peu de salade verte.

FROMAGE DE CHEVRE

COMPOTE MANGUE PASSION