



Lundi 30 novembre 2009

**DEJEUNER POUR 4 À 5,75 €\***

**MOUSSE DE BETTERAVES - HACHIS PARMENTIER - POMMES**

LISTE DES COURSES

- 300g de betteraves rouges entières - 500g NOTRE JARDIN
- 50g de pyramide de chèvre frais 48% MG - 150g LES CROISÉS
- 2 c à soupe de crème légère 15% MG - 20cl DÉLISSE
- quelques feuilles de basilic - pot 500g NOTRE JARDIN
- 1 barquette de hachis Parmentier - 1kg CÔTÉ TABLE
- 4 pommes bicolores bio x 4 - BIO VILLAGE

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

### **MOUSSE DE BETTERAVES**

Mixez pendant 2 minutes les betteraves avec le fromage de chèvre et le basilic frais. Ajoutez la crème fraîche, une pincée de sel et de poivre mixez à nouveau. Dressez cette mousse de betteraves dans de petites verrines.

Voici une recette originale à la saveur douce et sucrée qui plaira à toute votre famille !

### **HACHIS PARMENTIER**

### **POMMES**