



Lundi 7 décembre 2009

DEJEUNER POUR 4 PERSONNES À 8,49 €*

ŒUFS FARCIS CAPRES - LASAGNE CHEVRE EPINARDS - ABRICOTS

LISTE DES COURSES

- 8 œufs frais calibre gros - 6 œufs ŒUFS DE NOS RÉGIONS
- 2 c à soupe de mayonnaise à la moutarde à l'ancienne - pot 235g RUSTICA
- 10g de câpres surfines - 85g RUSTICA
- 2 barquettes de lasagnes chèvre épinards - 500g CÔTÉ TABLE
- 1 boîte d'abricots au sirop - 480g FRUISTAR
- 1 pincée de cannelle moulue - flacon 40g RUSTICA

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

ŒUFS FARCIS AUX CAPRES

Faites cuire les œufs 8 minutes à l'eau bouillante pour qu'ils soient durs. Égouttez les œufs, laissez-les refroidir, enlevez leur coquille et coupez-les en deux. Ôtez délicatement les jaunes et mettez-les dans un saladier, réservez les blancs. Mélangez à la fourchette les jaunes avec la mayonnaise et les câpres coupées en deux. Salez et poivrez. Garnissez les blancs d'œufs de cette préparation.

LASAGNE CHEVRE EPINARDS

ABRICOTS POINTE DE CANNELLE

Égouttez les abricots et disposez-les dans des coupelles individuelles. Parsemez de cannelle, régalez-vous !