



Vendredi 11 décembre 2009

DEJEUNER POUR 4 PERSONNES À 7,60 €*

VELOUTE LEGUMES - POELEE FRANC-COMTOISE - FAISSELLE POMMES

LISTE DES COURSES

- 1 brique de velouté légumes - brique 1l RÉGAL SOUPE
- 1 sachet de poêlée à la Franc-Comtoise - 900g CÔTÉ TABLE
- 4 pots de fromage frais en faisselle 0% MG - 100g x 4 DÉLISSE
- 2 pommes bicolores bio x 4 - BIO VILLAGE
- 30g de beurre extra fin doux - plaquette 250g LES CROISÉS
- 50g de sucre blanc en poudre - brique 750g TEVA

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

VELOUTE DE LEGUMES

POELEE A LA FRANC-COMTOISE

FAISSELLE AUX POMMES CAMELISEES

Épluchez les pommes, puis coupez-les en petits dès.

Faites fondre le beurre dans une poêle et ajoutez les pommes, puis le sucre et un demi verre d'eau.

Laissez cuire jusqu'à obtention d'un caramel brun clair et des pommes fondantes.

Disposez les faisselles dans de jolies coupelles. Ajoutez les pommes caramélisées.