

N°9

à 2€

Idée Repas Malins



Salade  
de chou vinaigré  
**ENTRÉE**

**LA RECETTE**

Laver le chou. Émincer finement. Mélanger le vinaigre, le sucre et le sel. Fouetter et disposer sur le chou. Mélanger et laisser reposer 15 minutes au réfrigérateur. Servir frais.



Pâtes  
aux saucisses et  
giraumon  
**PLAT**

**LA RECETTE**

Peler et émincer l'oignon et l'ail. Laver les branches de persil et les hacher. Retirer les tomates de leur jus et couper en 4. Couper les saucisses en rondelles. Dans une casserole, ajouter les pâtes et tous les autres ingrédients. Couvrir d'eau et d'huile. Saler et poivrer. Porter à ébullition puis laisser cuire 15 minutes à couvert à feu doux. Mélanger de temps en temps. Égouttez. Bonne dégustation !

ASTUCES

Pour varier les plaisirs :  
Remplacer les saucisses par les ingrédients de votre choix.



Yaourt  
aux fruits Carrefour  
**DESSERT**

Liste de courses



**ENTRÉE**

Chou pommé .....	0,95€
250g	
Vinaigre blanc Stimula .....	0,05€
2 cuillères à soupe	
Sucre de canne Le Galion .....	0,02€
1 cuillère à café	
Sel salina .....	0,02€
1 pincée	

**PLAT**

Macaroni Valdigrano .....	0,32€
180g de pâtes	
Saucisses de Strasbourg .....	1,64€
x 10	
Oignon hollandaise .....	0,15€
x 1	
Ail vrac .....	0,03€
3 gousses	
Tomates entières 1er prix .....	0,70€
½ boîte 800g de tomates pelée	
Giraumon coupé en petits cubes ..	0,92€
250g	
Persil .....	0,65€
¼ botte de persil frais	
Huile d'Olive Saint Olivia .....	0,10€
2 cuil. à soupe	
Eau .....	0,00€
80cl	
Sel Salina et Poivre Ducros .....	0,05€
1 pincée	

**DESSERT**

Yaourt aux fruits Carrefour.....	1,42€
les 4	

**TOTAL 7,02€**

SOIT **1,76€\***  
par personne

\* Voir mentions légales au dos du livret