





# Votre Artisan Boucher vous propose en action :

**Semaine : 41** (actions valables jusqu'au **samedi 16 octobre** 2021)

Commandes : **026 411 03 18** ou **026 411 03 19**

**BOUCHERIE**  
*yerly.ch*

<b>Emincé de bœuf minute Masala</b> (Aux saveurs asiatiques !)	100gr	<b>Frs 3.99</b>	Au lieu de Frs 4.60	
<b>Boudins frais</b>	100gr	<b>Frs 1.-</b>	Au lieu de Frs 1.30	
<b>Tranche panée de poulet</b>	100gr	<b>Frs 2.80</b>	Au lieu de Frs 3.60	
<b>Salami Méline à la coupe</b>	100gr	<b>Frs 3.70</b>	Au lieu de Frs 4.40	
<b>Poissons frais du jeudi</b> Filets de carrelet Huîtres creuses Bretagne no3 Cœur de cabillaud	100gr	Frs 2.80 Frs 1.60 Frs 3.90	La pièce	Hollande France Islande

## Soupe à la courge avec boudin poêlé

Ingrédients pour 4 pers. : 1 ou 2 boudins selon la taille. 800gr de chair de courge (environ 1kg avec écorce) 1 oignon finement haché, 1 gousse d'ail écrasée, 2cs de beurre, 2 brindilles de thym, 6dl de bouillon, 180gr de demi-crème légèrement fouettée, sel de mer fin, poivre noir, 1 pincée de muscade, 4 brindilles de thym pour garnir.

1. Couper la chair de courge en petits dés et l'étuver au beurre avec les oignons et l'ail. Ajouter les brindilles de thym, arroser de bouillon et cuire à couvert sur petit feu durant 20 minutes environ jusqu'à ramollissement.
2. Enlever les brindilles de thym et réduire la soupe en purée.
3. Peu avant de servir, peler les boudins, les couper en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur et les poêler en douceur au beurre sur toutes les faces. Porter la soupe à ébullition, incorporer la crème, puis rectifier l'assaisonnement, qui doit être bien relevé, à l'aide de sel, de poivre et de muscade. Ajouter les rondelles de boudin, verser la soupe dans des assiettes creuses et garnir de brindilles de thym.

### Accompagnements :

Pain rustique, p. ex. miche paysanne, pain bis, etc.

