LE DINATOIRE

Gambas flambées à l'ail et au citron

Ingrédients pour 4 personnes :
• 16 gambas crues • 2 gousses d'ail • 1 citron 2 c. à soupe d'huile d'olive • 5 cl de cognac ou de rhum • Persil frais • Sel et poivre

Préparation :

1- Décortiquer les gambas en conservant éventuellement la queue, puis les sécher avec du papier absorbant.

2- Les mélanger avec l'huile d'olive, l'ail haché, le jus d'un demi-citron, le sel et le poivre, puis laisser mariner environ 15 minutes.

3- Faire chauffer la plancha à feu vif et saisir les gambas pendant 2 à 3 minutes de chaque côté.

4- Retirer brièvement la plancha du feu, ajouter le cognac, puis flamber avec précaution.

5- Lorsque les flammes sont éteintes, ajouter un filet de jus de citron et parsemer de persil frais.

6- Servir immédiatement avec des quartiers de citron et du pain grillé.

ON A TOUS DROIT AU MEILLEUR ACT FOR FOOD AU MEILLEUR PRIX



HOME

Plancha XL
Réf. : HPG2200XL-25
• 2 thermostats indépendants.
• Bac récuperateur des graisses amovible.
• Plaque aluminium antiadhésive.
• Surface de cuisson 90 x 23 cm.
Garantie 3 ans

~~49€99~~ **29€99**
dont 0,36 € d'éco-participation

FAGOR



~~59€99~~ **29€99**
dont 0,58 € d'éco-participation

Crêpes party
Réf. : FG10CRNOC
• Revêtement antiadhésif.
• 10 spatules en bois et 1 louche.
• Rangement vertical.
Garantie légale 2 ans

Puissance 1500W | Thermostat réglable | 10 personnes



8€99
L'appareil + la spatule

Appareil à raclette + spatule
Noir, en acier inoxydable, rectangulaire pour 2 personnes. Existe aussi l'appareil à raclette carré pour 1 personne et les accessoires de la gamme aspen à prix différent.

ohmex



~~59€99~~ **39€99**
dont 2,23 € d'éco-participation

Mini four
Réf. : OHM-OVN-1515EU
• Minuterie 60 min.
• Eléments chauffants : 2 haut, 2 bas
• Inclus : plateau aluminium, grille, ramasse-miettes, poignée.
Garantie légale 2 ans

Puissance 1300W | Capacité 15L | Température jusqu'à 230°C | Arrêt automatique

Toutes nos actions pour mieux manger, en magasin et sur carrefour.fr

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE