

# LA CUISSON IDÉALE



## Œufs brouillés à la tomate et au basilic

### Ingédients :

4 œufs, 2 tomates bien mûres, 1 gousse d'ail, 1 filet d'huile d'olive, quelques feuilles de basilic frais, sel, poivre.

### Préparation :

Faire revenir l'ail et les tomates dans un peu d'huile d'olive, ajouter les œufs battus assaisonnés, cuire doucement jusqu'à une texture crémeuse, puis ajouter le basilic frais. Résultat : des œufs brouillés moelleux et pleins de saveur.



**Tefal**

**-30%  
DE REMISE  
IMMÉDIATE**

~~43,99~~

**30,79**

La poêle Ø 24 cm

#### Gamme Unlimited

En aluminium avec revêtement antiadhésif en titane anti rayures. Compatible four jusqu'à 175°C. Différents modèles disponibles à différents prix.

**-30%  
DE REMISE IMMÉDIATE**

**SUR TOUT EASY COOK & CLEAN TEFAL**  
HORS CONDITIONNEMENTS PROMOTIONNELS  
Selon disponibilités en magasin

**-20%  
DE REMISE IMMÉDIATE**

**SUR TOUT EXCELLIUM  
BEST OF TV**  
HORS CONDITIONNEMENTS PROMOTIONNELS  
Selon disponibilités en magasin



~~12,99~~  
**8,50**  
La poêle Ø 24 cm

#### Gamme Essential

En acier émaillé avec revêtement intérieur antiadhésif. Différents modèles disponibles à différents prix.



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

<sup>111</sup> Voir conditions en page 24 du catalogue. Le prix «Remise Fidélité déduite» indiqué correspond au prix auquel vous revient le produit en tenant compte du montant de la Remise Fidélité créditée sur votre Carte Club Carrefour et utilisable immédiatement après vos achats. RETROUVEZ VOTRE CARTE CLUB CARREFOUR ET TOUS VOS AVANTAGES SUR L'APPLI.

