

LA CUISSON IDÉALE



Oufs 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.



-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



HOME

~~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](https://www.carrefour.fr)



⁽¹⁾ 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.