



HOME

30%
D'ÉCONOMIES⁽²⁾

avec le Club

27€⁹⁹

La cocotte 4 L
Prix payé en caisse
Soit

19€⁵⁹

Remise Fidélité déduite

Cocotte

4 L - en fonte d'acier avec revêtement intérieur anti adhérent.

Soit 8,40 € sur la Carte Club Carrefour.
Également disponible de forme ovale 4 L et de forme ronde 7 L à des prix différents.



BAUMALU

~~18€⁹⁹~~

16€⁹⁹

Le set 3 pièces

Set faitout et marmite

En inox. Contient un faitout, une marmite et un couvercle en verre Ø 24 cm.



HOME

30%
D'ÉCONOMIES⁽²⁾

avec le Club

29€⁹⁹

La cocotte 3,6 L
Prix payé en caisse
Soit

20€⁹⁹

Remise Fidélité déduite

Cocotte

3,6 L - en fonte d'aluminium.
Soit 9 € sur la Carte Club Carrefour.
Également disponible en 2,4 L à un prix différent



BŒUF BOURGUIGNON

- 800 g de bœuf à bourguignon
- 2 carottes • 1 oignon • 2 gousses d'ail
- 75 cl de vin rouge • 2 c. à soupe de farine • 150 g de lardons • 200 g de champignons Bouquet garni • sel
- poivre • huile

Couper la viande en gros cubes.

Faire revenir les lardons dans la cocotte, puis réserver.

Faire dorer la viande dans la graisse des lardons. Ajouter un peu d'huile si nécessaire.

Ajouter l'oignon émincé, les carottes en rondelles et l'ail haché. Faire revenir 5 min.

Saupoudrer de farine, bien mélanger.

Verser le vin rouge pour recouvrir la viande et ajouter le bouquet garni, saler et poivrer.

Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 2h30 à 3h (ou au four à 160°C).

Ajouter les champignons émincés et les lardons 30 minutes avant la fin de cuisson.

Rectifier l'assaisonnement et servir bien chaud.



⁽²⁾ Voir conditions en page 28 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.