

DU MARDI 16 AU SAMEDI 20 DÉCEMBRE


**LES 2
POUR**

Vendu seul

**1€
49**

La pièce

Les 2 pour

**2€
50**

L'unité : 1,25 €

Avocat
CARREFOUR BIOTM
Variété Hass,
Catégorie 2, calibre 22 (165-196 g).
 Au rayon Fruits et légumes

**Carrefour
BIO**
AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

VERRINE AVOCAT ET SAUMON FUMÉ

INGRÉDIENTS (4 pers.)

- 1 avocat
- 2 tranches de saumon fumée
- 100 g de fromage frais
- 1/2 citron
- 50 g de fromage ail et fines herbes
- ciboulette
- 1 pot d'œuf de truite

PRÉPARATION

1. Écraser la pulpe de l'avocat dans un bol.
2. Saler très peu, poivrer et citronner.
3. Déposer 1/4 de la préparation dans chaque verrine.
4. Mélanger le fromage frais et le fromage ail et fines herbes dans un bol avec 1 cuillère à soupe d'eau pour fluidifier.
5. Déposer dans les verrines en une seconde couche.
6. Couper les tranches de saumon fumé en petits morceaux, répartir dans les verrines et mettre au frais.
7. Au moment de servir, décorer de quelques œufs de truite, brins de ciboulette, un filet de citron et un tour de moulin à poivres 5 baies.


-15%
DE REMISE
IMMÉDIATE

~~5€
29~~

Le kg : 48,09 €

**4€
50**

Le kg : 40,91 €

Saumon fumé
CARREFOUR BIO
Salé au sel sec, 4 tranches,
110 g.

**Carrefour
BIO**
**Saumon
fumé**

 SALÉ AU SEL SEC
FUMÉ AU BOIS
DE HÊTRE


TOUS LES JOURS

-10% avec le **Club**
**SUR TOUT
CARREFOUR BIO**

**ACTIVEZ VOS AVANTAGES
SUR L'APPLI CARREFOUR**

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.mangerbouger.fr


**Retrouvez toutes nos actions concrètes pour mieux manger en magasin
et sur carrefour.fr**