

DU MARDI 16 AU SAMEDI 20 DÉCEMBRE



Carrefour BIO

2

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'oeuf 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.

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

-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.



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