

RECETTE DE CROZETS AU BRESSE BLEU

• 250 g de crozets • 150 g de lardons fumés
• 1 oignon • 100 g de Bresse Bleu • 50 g
d'emmental râpé • 20 cl de crème fraîche
épaisse • 5 cl de vin blanc sec • 1 cuillère
à soupe d'huile d'olive • Poivre • Noix de
muscade

Cuire les crozets 15-20 min dans de l'eau
bouillante salée, puis égoutter. Faire revenir
les lardons, ajouter l'oignon émincé et cuire
jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Mélanger crozets, lardons, oignon, Bresse
Bleu en morceaux, emmental râpé, crème
et vin blanc. Verser dans un plat à gratin et
cuire 20-25 min à 180°C.



**LE
PAQUET
DE 1 KG**

**7€
95**

Emmental râpé fondant
"Format familial"⁹⁹
CARREFOUR CLASSIC'
29% M.G. dans le produit fini.
1 kg

**DONT
30%
OFFERT**

**2€
99**

Le kg : 5,75 €



**Pâtes Les Crozets
ALPINA SAVOIE**
Nature ou au Serrasin,
400 g + 120 g offerts.

**-20%
DE REMISE
IMMÉDIATE**

**2€
95**

Le kg : 14,75 €

**2€
36**

Le kg : 11,80 €



BRESSE BLEU¹⁰

Le Véritable ou Le Léger, à partir de
15% M.G. dans le produit fini,
200 g.

**-10%
DE REMISE
IMMÉDIATE**

**8€
40**

**7€
56**

La bouteille



**A.O.P. Vin
de Savoie
apremont
PERCEVAL**
Blanc, 75 cl



N°1 DES MARQUES DISTRIBUTEUR



**-10%
DE REMISE
IMMÉDIATE**

**1€
99**

Le L : 3,32 €

**1€
79**

Le L : 2,96 €

**Crème légère
fluide U.H.T.¹¹
CARREFOUR
CLASSIC'**
12% M.G., 3 x 20 cl.



4,4 / 5
200 avis

**-20%
SUR LE 2^{ème}**

**1€
62**

Le kg : 10,80 €

**1€
30**

Le 2^{ème} produit

**Allumettes¹²
CARREFOUR CLASSIC'**
Qualité supérieure,
Sans nitrite : Fumées ou Nature,
2 x 75 g.
Soit les 2 produits : 2,92 €
Soit le kg : 9,73 €



4,5 / 5
16 avis