



GIGOT D'AGNEAU AU FOUR ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES SAUTÉS

• 1 gigot d'agneau (1,5-2 kg) • 4 gousses d'ail hachées • 2 cuillères à soupe d'huile d'olive • 1 cuillère à soupe de romarin, thym, cumin • 1 cuillère à soupe de paprika • Jus de 1 citron • 1 cuillère à soupe de beurre fondu • 3 carottes, 2 courgettes, 1 poivron 2 pommes de terre, 1 aubergine, 1 oignon • Sel, poivre

Mariner le gigot : Mélanger l'ail, l'huile, les épices, le jus de citron, sel et poivre.

Badigeonner le gigot et laisser mariner 2h (ou toute la nuit).

Cuire le gigot : Préchauffer le four à 180°C.

Placer le gigot dans un plat, ajouter le beurre fondu et rôtir 1h30-2h, en arrosant régulièrement.

Sauter les légumes : Couper les légumes (carottes, courgettes, poivron, pommes de terre, aubergine, oignon) et les faire sauter à la poêle avec un peu d'huile, sel et poivre jusqu'à tendreté (15-20 min).

Servir : Découper le gigot, accompagner des légumes sautés et servir.

LE KG

14[€]₉₉Agneau : gigot Halal^(a)

Au rayon Boucherie-volaille libre service

8[€]₆₉La barquette
Le kg : 12,41 €

Viande hachée pur bœuf Halal 20% M.G.

CARREFOUR Sensation^(a)

La barquette de 700 g.

Au rayon Boucherie libre-service

3[€]₄₉La barquette
Le kg : 10,58 €

6 merguez de bœuf fortes Halal

CARREFOUR Sensation^(a)

La barquette de 330 g.

Existe aussi en 6 merguez Halal.

Au rayon Boucherie-volaille libre service

9[€]₆₉

Le kg

Lapin entier Halal^(a)Au rayon Boucherie-volaille
libre service4[€]₉₉

Le kg

Osso bucco de dinde Halal^(a)

La barquette de 2,5 kg environ.

Au rayon Boucherie libre-service



^(a)ORIGINE FRANCE ROYAUME-UNI ET/OU IRLANDE ET/OU ESPAGNE

^(a)ÉLABORÉ EN FRANCE

Pour les magasins équipés d'un rayon boucherie traditionnel et/ou d'un laboratoire de découpe - Hors concession Boucherie sauf : 42 La Ricamarie - 84 Avignon Cap Sud - 65 Laloubère