

BARBECUE VÉGÉTAL



BURGER VÉGÉ

Ingrédients pour 2 personnes :

• 2 Steacks végétaux Carrefour • 2 Pains à burger briochés • 4 cuillères à café de Chutney de mangue • Roquette • Fromage de chèvre

1. Faire cuire le steak végétal selon les instructions sur l'emballage
2. Faire toaster légèrement les pains.
3. Étaler une couche de fromage de chèvre frais sur la base du pain.
4. Ajouter une poignée de roquette.
5. Déposer le steak végétal cuit sur la roquette.
6. Napper le steak de chutney de mangue.
7. Refermer avec la partie supérieure du pain.

Conseils:

Pour une touche plus gourmande, vous pouvez légèrement griller le fromage de chèvre frais sous le grill du four avant d'ajouter le reste des ingrédients. Si vous aimez le piquant, ajoutez une pincée de piment d'Espelette au chutney de mangue.



-30%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
2€⁵⁹
Le kg : 14,39 €
Le 2^{ème} produit
1€⁸¹

Végétal Burgers^(m)
CARREFOUR SENSATION
Blé, Soja - Riche en protéines, 2 x 90 g.
Soit les 2 produits : 4,40 €
Soit le kg : 12,22 €



-25%
DE REMISE IMMÉDIATE

2€⁵⁰
Le kg : 7,25 €
1€⁸⁷
Le kg : 5,42 €

Sauces froides halal
ZAKIA
Algérienne, Pita, Samourai ou Burger, 350 ml.

4.3/5
1469 avis



-34%
DE REMISE IMMÉDIATE

4€²⁵
Le kg : 35,42 €
2€⁸⁰
Le kg : 23,33 €

Steak Végétal⁽ⁿ⁾
PLANTED
120 g.



34%
D'ÉCONOMIES⁽ⁿ⁾
avec le Club

3€⁹⁵
Le kg : 23,24 €
Prix payé en caisse
Soit
2€⁶¹
Remise Fidélité déduite

Plat végétal Bio⁽ⁿ⁾
HARI & CO
L'original végétal ou Galettes de lentilles vertes, 170 g.
Soit 1,34 € sur la Carte Club Carrefour.

⁽ⁿ⁾TRANSFORMÉ EN ALLEMAGNE ⁽ⁿ⁾TRANSFORMÉ EN FRANCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.