

LES GALETTES ET CAKES SALÉS

CAKE SALÉ LARDONS, OLIVES ET ROQUEFORT

• 200 g de lardons • 100 g d'olives vertes dénoyautées • 150 g de farine • 1 sachet de levure chimique • 3 œufs 10 cl d'huile • 12,5 cl de lait • 100 g de roquefort

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire revenir les lardons sans matière grasse.
3. Mélanger farine, levure, œufs, huile et lait.
4. Ajouter roquefort émietté, lardons refroidis et olives en rondelles.
5. Poivrer, verser dans un moule beurré.
6. Cuire 40-45 min jusqu'à ce que la lame d'un couteau ressorte sèche.



-30%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
1€79
Le kg : 8,95 €

Le 2^{ème} produit
1€125

Allumettes^(m)
CARREFOUR CLASSIC[®]
Fumées ou Nature, 2 x 100 g.
Soit les 2 produits : 3,04 €
Soit le kg : 7,60 €

Recommandé par
Ma Communauté
4.4/5 656 avis



-50%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
3€59
Le kg : 27,62 €

Le 2^{ème} produit
1€179

Olives dénoyautées Bio
TRAMIER
Vertes, 130 g.
Soit les 2 produits : 5,38 €
Soit le kg : 20,69 €



5€50
La boîte
L'œuf : 0,28 €

Œufs Plein Air^(m)
L'ŒUF DE NOS VILLAGES
Ruban Rose: 0,40€ reversés à la recherche contre le cancer du sein pour l'achat de ce pack, par 20.



LES 2 POUR

Vendu seul
0€89

Les 2 pour
1€160
Le kg : 0,80 €

Farine de blé
CARREFOUR CLASSIC[®]
T45, 1 kg.

4.3/5
345 avis



-60%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
4€19
Le kg : 27,93 €

Le 2^{ème} produit
1€168

Roquefort Caves Baragnaudes A.O.P. ^(m)
SOCIÉTÉ
31,7% M.G. dans le produit fini, 150 g.
Soit les 2 produits : 5,87 €
Soit le kg : 19,57 €