

PÂQUES POUR TOUS LES GOÛTS

50 ANS



PINTADE MIEL MOUTARDE ET POINTES D'ASPERGE

Temps de cuisson : environ 2 h

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pintade • 2 càs de miel • 4 càs de moutarde • 120 g d'amandes
- Une quinzaine d'oignons grelots
- 500 g d'asperges • Huile d'olive
- Sel et poivre selon goût

Préparation :

Mélanger le miel, la moutarde, le sel et le poivre, puis en badigeonner la pintade.

La placer dans une cocotte fermée et enfourner à 180 °C pendant environ 1 h 40, selon son poids.

À mi-cuisson, faire glacer les oignons et les asperges dans le beurre avec la fleur de sel et le miel.

Mouiller à hauteur, laisser cuire 15 minutes jusqu'à légère coloration, puis réserver.

Dresser la pintade avec les légumes, parsemer d'amandes concassées et servir.



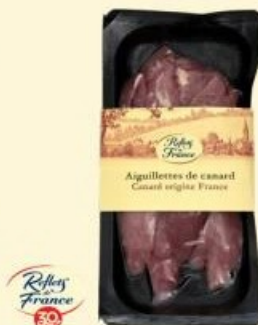
LE KG

9[€]₉₉

Pintade fermière
I.G.P. Label Rouge⁽ⁿ⁾
CARREFOUR EXTRA
Élevée en plein air.

**-30%
SUR LE 2^{ÈME}**

Vendu seul
7[€]₆₅
Le kg : 25,50 €
Le 2^{ème} produit
5[€]₃₅



Aiguillettes de canard⁽ⁿ⁾
REFLET DE FRANCE
cruës, 300 g.
Soit les 2 produits : 13 €
Soit le kg : 21,67 €

19[€]₅₉
Le kg

Magret de canard⁽ⁿ⁾
REFLETS DE FRANCE
Cru, par 2.



**-30%
SUR LE 2^{ÈME}**

Vendu seul
2[€]₄₅
Le kg : 7,10 €
Le 2^{ème} produit
1[€]₇₁

Haricots verts extra-fins
CARREFOUR EXTRA
Cueillis et rangés main, 345 g.
Soit les 2 produits : 4,16 €
Soit le kg : 6,03 €

4.5/5
484 avis



**-40%
SUR LE 2^{ÈME}**

Vendu seul
3[€]₉₅
Le kg : 10,53 €
Le 2^{ème} produit
2[€]₃₇

Boudins blancs⁽ⁿ⁾
CARREFOUR EXTRA
Au Porto, 3 x 125 g.
Soit les 2 produits : 6,32 €
Soit le kg : 8,43 €

4.6/5
106 avis



FABRIQUÉ EN FRANCE ORIGINE FRANCE