## BOUDIN BLANC GRILLÉ À L'ANANAS, SAUCE COCO-CURRY

- 6 Boudins blancs de qualité 1 Ananas frais (ou en conserve au naturel) - 200 ml de Lait de coco « 1 c. à café de Curry en poudre » Huile d'olive
- Éplucher l'ananas et le couper en tranches.
- 2. Dans une petite casserole, mélanger le lait de coco et le curry en poudre. Faires chauffer à feu doux pendant quelques minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement. Réserver au chaud.
- 3. Badigeonner légèrement les boudins blancs et les tranches d'ananas avec de l'huile d'olive. Les faire griller à la poêle environ 5-7 minutes, en les retournant régulièrement, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et chauds.
- 4. Disposer les boudins blancs grillés et les tranches d'ananas dans les assiettes. Napper avec la sauce coco-curry.





**DONT 25% OFFERT** 



Choucroute garnie d'Alsace I.G.P.(n) STOEFFLER 700 g + 175 g offerts.



Chevreuil aux cèpes, 160 g.

Ballotine de Faisan(m) PRUNIER Cognac, Pistachée, Girolles ou

Vendu seul 2€ Le kg: 9,63 € Les 3 pour

Les (



Plat préparé D'AUCY

Saumon et tagliatelles, Merlu blanc et saumon ou Lasagne de saumon, 300 g.







Saucisses fumées<sup>(m)</sup> **CARREFOUR EXTRA** Au bois de hêtre, par 4, 400 g.



SUR LE 2

Vendu seul **1**€ Le kg : 9,17 € Le 2ème produit

Pâté de Campagne<sup>(m)</sup> **CARREFOUR EXTRA** 

Soit les 2 produits : 2,80 € Soit le kg : 7,78 € Existe aussi en Mousse de Foie.

