



SURGELÉ ❄️

-20%
DE REMISE
IMMÉDIATE

~~13⁹⁹~~
Le kg : 27,98 €

11¹⁹
Le kg : 22,38 €



Gambas sauvages entières crues surgelées
CARREFOUR EXTRA
10-15 pièces par boîte, 500 g.

4.2/5
67 avis

Puissance **500W**
Capacité réservoir **23L**



~~39⁹⁹~~
16⁹⁹
dont 0,30 €
d'éco-participation



Cuiseur à riz
Réf. : HRC50-25
- Cuve amovible antiadhésive pour cuire 1kg de riz
- Fonction maintien au chaud
- Spatule, panier vapeur et verre doseur inclus
Garantie 3 ans

-68%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
1⁷⁶
Le kg : 7,04 €

Le 2^{ème} produit
0⁵⁶



Konjac NATURA
Spaghetti, Tagliatelle ou Spaghetti ou Couscous à l'Avoine, 250 g.
Soit les 2 produits : 2,32 €
Soit le kg : 4,64 €

9⁵⁰
Le kg : 1,90 €

Riz long jasmin parfumé
3 ÉLÉPHANTS RICE
Golden, 5 kg.



GAMBAS AU LAIT DE COCO

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 200 g de gambas décortiquées • 200 ml de lait de coco • 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 morceau de gingembre • 1 cuillère à soupe de curry

Instructions :

- Dans une poêle, faites revenir l'oignon, l'ail et le gingembre (râpé) dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Ajoutez le curry et mélangez bien. Versez le lait de coco, salez, poivrez et laissez mijoter 5 minutes à feu doux.
- Ajoutez les gambas dans la sauce et laissez cuire 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien roses.
- Servez les gambas au lait de coco sur du riz ou des nouilles et parsemez de coriandre fraîche si vous le souhaitez.



-50%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
2³⁵
Le L : 5,88 €

Le 2^{ème} produit
1¹⁷

Lait de coco GRACE
Premium ou Classique, 400 ml.
Soit les 2 produits : 3,52 €
Soit le L : 4,40 €