

BARBECUE

MARINADE MÉDITERRANÉENNE POUR VIANDE

Ingrédients (pour 4 pièces de viande rouge) :

- 6 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 2 gousses d'ail hachées • Le jus et le zeste d'un citron • 1 c. à soupe d'herbes de Provence • 1 c. à café de moutarde à l'ancienne • 1 c. à café de miel • Sel, poivre

Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Badigeonner la viande et laisser mariner 1h minimum (idéalement une nuit). Faire cuire au barbecue.



Carrefour
BIO

10€⁹⁹

Huile d'olive
vierge extra
CARREFOUR BIO
1L



Recommandé par
Ma Communauté
4.6/5 | 473 avis

N°1 DES MARQUES DISTRIBUTEUR



-20%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
1€⁷⁹
Le kg : 5,11 €
Le 2^{ème} produit
1€⁴³



**Sauce Burger
CARREFOUR
SENSATION**
350 g.
Soit les 2 produits :
3,22 €
Soit le kg : 4,60 €



-30%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
1€⁸⁹
La bouteille
Le L : 3,78 €
Le 2^{ème} produit
1€³²



**Vinaigre balsamique
de Modène I.G.P.
CARREFOUR EXTRA**
50 cl.
Soit les 2 produits : 3,21 €
Soit le L : 3,21 €

-30%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
1€⁶⁵
Le kg : 4,71 €
Le 2^{ème} produit
1€¹⁵



**Moutarde mi-forte
CARREFOUR
CLASSIC'**
Fine et Relevée, 350 g.
Soit les 2 produits :
2,80 €
Soit le kg : 4 €
Existe aussi en
Moutarde à l'Ancienne
CARREFOUR
ORIGINAL