

FLAN MAISON

Pour 4 personnes :

- 1 pâte à tarte pur beurre • 3 œufs
- 40 g de farine de blé • 80 g de sucre
- 500 ml de lait

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mélanger 3 œufs avec 80 g de sucre.
3. Ajouter 40 g de farine et bien fouetter.
4. Verser 500 ml de lait petit à petit en mélangeant.
5. Foncer un moule avec la pâte à tarte pur beurre.
6. Verser la base du flan sur la pâte.
7. Cuire 35 à 40 minutes à 180°C jusqu'à ce que le flan soit pris et légèrement doré.
8. Laisser refroidir, démouler et déguster frais.



-30%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul

3€₄₇

La boîte
L'œuf : 0,29 €

Le 2ème produit

2€₄₃

Œufs plein air^(m)
**FILIERE QUALITÉ
CARREFOUR**
Par 12.

Soit les 2 produits : 5,90 €
Soit l'œuf : 0,25 €



Lait U.H.T. demi-écrémé Bio
«Maxi Format»^(m)
GRANDLAIT
8x1L

11€₆₀

Le pack
Le L : 1,45 €



-68%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul

1€₃₉

Le 2ème produit

0€₄₄



Farine de Blé
Label Rouge
CŒUR DE BLÉ

1 kg.
Soit les 2 produits : 1,83 €
Soit le kg : 0,92 €



**2+1
OFFERT**

**SUR TOUTES LES
PRÉPARATIONS POUR
GÂTEAUX, LES GOUSSES ET
LES ARÔMES DE VANILLE
VAHINÉ**

HORS CONDITIONNEMENTS PROMOTIONNELS
Selon disponibilités en magasin
Panachage possible. La remise s'applique sur
le moins cher des produits.



**DONT 1 PÂTE
OFFERTE**

2€₉₈

Le kg : 4,32 €

Pâte à tarte pur beurre⁽ⁿ⁾
MARIE

Feuilletée ou Brisée, 2 x 230 g + 230 g offerts.

**2+1
OFFERTE**
3 x 230g
+ 230g