

Poissonnerie



— *Le meilleur de nos pros* —
Fait avec amour

La brandade de cabillaud, originaire du sud de la France, allie tradition et saveurs maritimes, faisant le bonheur des gourmets depuis des générations. Mélangé à de l'huile d'olive, des pommes de terre et de l'ail, le cabillaud se transforme en une préparation crémeuse et savoureuse parfaite pour être dégustée.

Alice
 Poissonnière chez Supermarché Match



10 €

BRANDADE DE CABILLAUD
 794 g.
 Soit 12,60 € le kg.

ELABORÉ EN **FRANCE**



LE KG

23,99 €

DOS DE CABILLAUD

PECHÉ EN ATLANTIQUE NORD/EST
 OU ELEVE EN NORVEGE



LE KG

11,99 €

BAR

ELEVÉ EN **FRANCE**



LE KG

17,99 €

PAVÉ DE SAUMON

ELEVÉ EN NORVÈGE
 ET/OU ECOSSE, ILE-FERDÉ, ISLANDE



LES 100 G

1,10 €

GROSSES CREVETTES
 ROSES CUITES
 Soit 11 € le kg.

ELEVÉ EN EQUATEUR
 ET/OU VENEZUELA, HONDURAS, NICARAGUA, CUBA



**SAUMON AUX CREVETTES À LA CRÈME
 (4 PERSONNES)**

..... Ingrédients

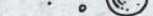
4 filets de saumon • 400 g de crevettes décortiquées
 • 400 ml de crème fraîche • 2 échalotes • 2 gousses d'ail
 • 2 c. à s. d'huile d'olive • 2 c. à s. de jus de citron • Sel et poivre • Aneth ou persil frais

Préparation

- Préparation du saumon : Assaisonnez les filets de saumon avec du sel, du poivre et le jus de citron.
- Cuisson des crevettes : Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez les échalotes et l'ail, puis faites revenir pendant 2-3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez les crevettes et faites cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent roses (environ 3-4 minutes). Retirez-les de la poêle et mettez les de côté.
- Cuisson du saumon : Dans la même poêle, ajoutez un peu d'huile si nécessaire et faites cuire les filets de saumon à feu moyen pendant environ 4-5 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Retirez-les de la poêle et gardez-les au chaud.
- Préparation de la sauce : Dans la poêle, ajoutez la crème fraîche et remuez bien pour incorporer les sucs de cuisson. Laissez mijoter pendant 2-3 minutes pour épaissir. Ajoutez les crevettes et mélangez.
- Service : Disposez les filets de saumon sur les assiettes, nappez-les de sauce aux crevettes et décorez avec de l'aneth ou du persil frais.

Astuces et conseils

- Servez avec du riz basmati ou des légumes sautés pour un repas complet et savoureux. Bon appétit !



10,99 €

HUÎTRES SPÉCIALES DE
 LA BAIE D'ISIGNY N°3
 1 kg.

ELEVÉ EN **FRANCE**



OFFRES VALABLES DU MARDI 2 AU DIMANCHE 7 DÉCEMBRE 2025

RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR 11