

Charcuterie

LE KG
11,95€

MOUSSE FORESTIÈRE
SUPÉRIEURE
TRANSFORMÉ EN
FRANCE



LE KG
15,95€

JAMBON
CUIT À
L'ANCIENNE
LABEL
ROUGE



TRANSFORMÉ EN
FRANCE



12,50€

COUSCOUS
VIANDE ET SEMOULE
1,2 kg
Soit 10,42€ le kg.
TRANSFORMÉ EN
FRANCE



GRATIN D'ENDIVES AU JAMBON

- Pour 4 personnes :
- 8 endives • 8 tranches de jambon • Beurre • 1 L de lait • 8 c. à s. de maïzena • Gruyère râpé • Sel • Poivre • Muscade.
 - Préparez une grande quantité de sauce béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole.
 - Dans un plat hors du feu à l'aide d'un fouet, délayez petit à petit la Maïzena dans du lait froid, salez, poivrez puis ajoutez la muscade en poudre.
 - Versez dans la casserole et faites épaissir la sauce à feu doux.
 - Enroulez chaque endive dans une tranche de jambon puis disposez-les dans le plat.
 - Remplissez le plat avec la sauce réalisée précédemment.
 - Saupoudrez de gruyère râpé et passez au four 45 min environ à 180°C (th.6). Servez bien chaud !

RETROUVEZ LA RECETTE SUR LE SITE INTERNET :
supermarchesmatch.fr

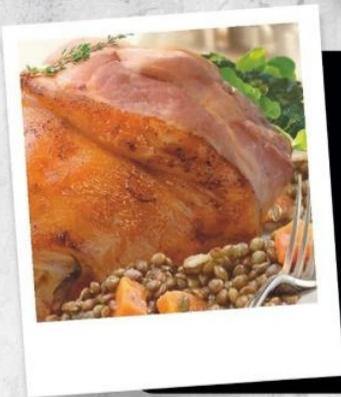
LE KG
11,50€

JAMBONNEAU SUPÉRIEUR
Cuit.
TRANSFORMÉ EN
FRANCE



LE KG
19,95€

JAMBON CRU
VIEILLE RÉSERVE
TRANSFORMÉ EN
FRANCE



JAMBONNEAU CUIT À LA MOUTARDE ET AUX LENTILLES

- Pour 4 personnes :
- 1 jambonneau cuit (environ 1 kg) • 200 g de lentilles vertes • 200 g de lardons fumés • 2 carottes • 1 oignon • 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne • Thym, laurier • Huile d'olive, sel, poivre.
 - Rincez les lentilles. Dans une casserole, faites revenir les lardons. Ajoutez l'oignon et les carottes hachées. Versez les lentilles, couvrez d'eau froide et ajoutez le thym et le laurier. Laissez cuire 20 à 25 minutes.
 - Pendant la cuisson des lentilles, réchauffez le jambonneau à la vapeur ou dans une cocotte avec un peu d'eau. Une fois chaud, tranchez-le.
 - Servez le jambonneau tranché accompagné des lentilles et nappez le tout de moutarde à l'ancienne.

RETROUVEZ LA RECETTE SUR LE SITE INTERNET :
supermarchesmatch.fr



LE KG
9,95€

ROULADES
Variétés assorties.

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



OFFRES VALABLES DU MARDI 7 AU DIMANCHE 12 OCTOBRE 2025

4 POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE.
RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR