



SOIT LE DEUXIÈME :
3,30€

LE **2^{ÈME} À -50%**



ESCARGOTS À CROQUER ESCAL

Ou moules farcies à croquer. x 12 à partir de 100 g : 6,60€.

Soit jusqu'à 66€ le kg. Les 2 : 9,90€.

Soit jusqu'à **49,50€ le kg.**



SOIT LE DEUXIÈME :
2,99€

LE **2^{ÈME} À -40%**



FEUILLETÉS AUX ESCARGOTS CARREFOUR EXTRA

Recette à la bourguignonne.

x 16 soit 170 g : 4,99€. Soit 29,36€ le kg.

Les 2 : 7,98€. Soit **23,48€ le kg.**

TRANSFORMÉ EN FRANCE.



8,15€

OFFRE SPÉCIALE



ESCARGOTS CARREFOUR EXTRA

Recette à la bourguignonne. x 24 soit 250 g.

Soit **32,60€ le kg.**

TRANSFORMÉ EN FRANCE.

**2 ACHETÉS =
LE 3^{ÈME} OFFERT**



SOIT L'UNITÉ :

4,99€



ESCARGOTS DE BOURGOGNE ESCAL

A l'alsacienne, au chablis, à la bourguignonne ou à la truffe d'été. x 12 soit à partir de 89 g : 7,49€. Soit jusqu'à 84,16€ le kg. Les 3 : 14,98€. Soit jusqu'à **56,11€ le kg.**

15% DE REMISE IMMÉDIATE

SOIT :

4,75€



MINI FEUILLETÉS AUX ESCARGOTS CARREFOUR EXTRA

x 16 soit 170 g. Remise immédiate en caisse de 0,84€, soit 5,59€ - 0,84€ = 4,75€. Soit **27,95€ le kg.**



10,50€

ESCARGOTS DE BOURGOGNE SABAROT

4/5 parts. 400 g. Soit **26,25€ le kg.**



LA RECETTE

Tourte d'escargots au comté et sa crème de sauge

- 3 douzaines d'escargots
- 1 verre de macvin (vin de liqueur du jura)
- 280 g de farine
- 160 g de beurre
- 2 œufs
- 15 cl de lait
- 150 g de comté
- 25 cl de crème
- 2 c à s de persil haché
- 2 c à s de sauge hachée
- 1 c à c de muscade
- 1 pâte brisée
- Sel, poivre

Faites une pâte à tourte en mélangeant 250 g de farine et 125 g de beurre, puis 3 pincées de sel et 70 g d'eau. Préparez une sauce béchamel : faites un roux avec 15 g de beurre et 15 g de farine. Ajoutez le lait bouillant, sel, poivre, muscade et faites cuire quelques minutes. Ajoutez enfin 1 jaune d'œuf et le comté râpé. Rincez les escargots et faites-les sauter avec 20 g de beurre. Ajoutez 1/2 verre de macvin et faites réduire jusqu'à évaporation complète, ajoutez le persil haché. Étalez 2/3 de la pâte pour garnir une tourtière (ou 4 petites) avec la sauce béchamel et les escargots puis rabattez les bords de la pâte vers l'intérieur. Avec le reste de la pâte, réalisez un couvercle et soudez-le avec un peu d'eau sur les rebords. Faites une cheminée. Ételez un jaune d'œuf battu sur la pâte à l'aide d'un pinceau. Cuissez au four 15 minutes à environ 220°. Faites réduire 1/2 verre de macvin. Ajoutez la crème et faites cuire à nouveau pour épaissir la sauce. Salez, poivrez et ajoutez la sauge hachée.

