

À vous de jouer

30% DE REMISE IMMÉDIATE

SOIT

2,37€

PÂTES «LES CRÉATIVES» PANZANI
Spghettoni ou fusilli. 3 x 500 g (soit 1,5 kg).
Remise immédiate en caisse de 1,02€, soit 3,39€ - 1,02€ = 2,37€. Soit 1,58€ le kg.



LE 2^{ÈME} À -60%

SOIT LE DEUXIÈME

0,79€

PÂTES AL BRONZO BARILLA
Linguine, spghettoni ou fusilli. 500 g : 1,99€. Soit 3,98€ le kg. Les 2 : 2,78€. Soit 2,78€ le kg.



LE 2^{ÈME} À -60%

SOIT LE DEUXIÈME

0,48€

MOZZARELLA GALBANI
125 g : 1,20€. Soit 9,60€ le kg. Les 2 : 1,68€. Soit 6,72€ le kg. FABRIQUÉ EN ITALIE.



LE 2^{ÈME} À -50%**

SUR LA GAMME DES PÂTES BIO ALNATURA

PANACHAGE POSSIBLE



LE 2^{ÈME} À -30%

SOIT LE DEUXIÈME

0,97€

TOMATES PELÉES AU JUS CARREFOUR CLASSIC
800 g : 1,39€. Soit 1,74€ le kg. Les 2 : 2,36€. Soit 1,48€ le kg.



LE 2^{ÈME} À -30%

SOIT LE DEUXIÈME

1,50€

FROMAGE RÂPÉ SPÉCIAL PÂTES CARREFOUR CLASSIC
150 g : 2,15€. Soit 14,34€ le kg. Les 2 : 3,65€. Soit 12,17€ le kg. TRANSFORMÉ EN FRANCE.



LE 2^{ÈME} À -20%

SOIT LE DEUXIÈME

3,19€

EMMENTAL RÂPÉ CARREFOUR CLASSIC
Fondant. Sachet zip maxi format 500 g : 3,99€. Soit 7,98€ le kg. Les 2 : 7,18€. Soit 7,18€ le kg. FABRIQUÉ EN FRANCE.



LASAGNES À LA BOLOGNAISE

(POUR 4 PERSONNES)

125 gr Beurre • 100 gr Farine • Poivre • Sel • 70 gr Fromage râpé • 3 pinces Muscade râpée • Thym • 2 Feuilles de laurier • 20 cl Vin rouge • 800 gr Purée de tomate • 1 Carotte • 3 Oignons jaunes • 1 Paquet de lasagnes • 2 Gousses d'ail • 1 Branche de céleri • 600 gr Bœuf haché • 15 cl Eau • Basilic • 125 gr Parmesan • 1 L Lait

- Faire revenir gousse hachées d'ail et les oignons émincés dans un peu d'huile d'olive. Ajouter la carotte et la branche de céleri hachée puis la viande et faire revenir le tout.
- Au bout de quelques minutes, ajouter le vin rouge. Laisser cuire jusqu'à évaporation. Ajouter la purée de tomates, l'eau et les herbes. Saler, poivrer, puis laisser mijoter à feu doux 45 minutes.
- Préparer le béchamel : faire fondre 100 g de beurre. Puis hors du feu, ajouter la farine d'un coup.
- Remettre sur le feu et remuer avec un fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse. Ajouter le lait peu à peu. Remuer sans cesse, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.
- Ensuite, parfumer avec la muscade, saler, poivrer. Laisser cuire environ 5 minutes, à feu très doux, en remuant. Réserver.
- Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Huiler le plat à lasagnes. Poser une fine couche de béchamel puis des feuilles de lasagnes, de la bolognaise, de la béchamel et du parmesan. Répéter l'opération 3 fois de suite.
- Sur la dernière couche de lasagnes, ne mettre que de la béchamel et recouvrir de fromage râpé. Parsemer quelques noisettes de beurre. Enfourner pour environ 25 minutes de cuisson.
- Déguster !

LE 2^{ÈME} À -30%

SOIT LE DEUXIÈME

0,97€

LASAGNE CARREFOUR CLASSIC
500 g : 1,39€. Soit 2,78€ le kg. Les 2 : 2,36€. Soit 2,36€ le kg.

