

Boucher

DU 2 AU 7 JUIN

Sélection MONOPRIX

Coupez la basse côte en gros cubes. Salez et poivrez.
Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites dorer la viande sur toutes ses faces.

Ajoutez les oignons émincés, les carottes en rondelles et l'ail.
Faites revenir 5 minutes.

Versez le vin rouge, grattez les sucs au fond de la cocotte.

Ajoutez le bouillon, le thym et le laurier.

Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 1h30 à 2h.

La viande doit être fondante. Servez avec des pommes de terre, des pâtes ou une purée.



18€90
LE KG



Basse côte à griller en caissette**
Viande bovine ⁽¹⁾

ORIGINE
FRANCE



18€90
LE KG



Bifteck* et** à griller en caissette**
Viande bovine ⁽¹⁾

ORIGINE
FRANCE



21€90
LE KG



Pièce à brochette***
Viande bovine ⁽¹⁾

ORIGINE
FRANCE

23€90

LE KG

Côtes* à griller**
Viande bovine ⁽¹⁾

ORIGINE
FRANCE

