

Boucher

DU 8 AU 14 JUIN

Sélection **MONOPRIX**

Mélangez la sauce soja, le miel, le ketchup, l'ail haché, le vinaigre et l'huile.

Badigeonnez les travers de porc et laissez mariner au moins 2 heures (idéalement une nuit au frigo).

Préchauffez le four à 160°C

. Enveloppez les travers dans du papier aluminium

. Faites cuire 1h30.

Ouvrez l'aluminium

. Remontez le four à 200°C.

Badigeonnez avec la marinade restante

Faites griller 15-20 minutes en retournant pour bien caraméliser.



9€90

LE KG



**Travers
Porc**

**ORIGINE
FRANCE**



18€90

LE KG



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

**ORIGINE
FRANCE**



23€90

LE KG

Onglet* à griller**
Viande bovine ⁽¹⁾

**ORIGINE
IRLANDE**