

Boucher

DU 9 AU 15 MARS

sélection MONOPRIX

Sortir le foie du réfrigérateur 20 min avant cuisson. Retirez la petite peau s'il y en a. Emincer les oignons.

Les faire revenir doucement dans une poêle avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et fondants. Réservez. Dans la même poêle, ajouter l'huile + le reste du beurre. Faire chauffer à feu vif. Saisir le foie 1 à 2 min par face. Il doit être doré à l'extérieur et rosé à cœur. Saler et poivrer en fin de cuisson. Remettre les oignons, déglacez avec un petit trait de vinaigre. Parsemez de persil et servir aussitôt.



23€90
LE KG



Foie
Veau
ORIGINE
FRANCE



21€50
LE KG



Faux filet *** à griller en caissette
Viande bovine⁽¹⁾
ORIGINE
FRANCE



11€50
LE KG

Filet mignon
Porc
ORIGINE
ESPAGNE

21€90
LE KG

Rôti de bœuf
Viande bovine⁽¹⁾
ORIGINE
FRANCE

