

Boucher

DU 17 AU 23 AOÛT

Sélection MONOPRIX

Faites mariner les travers de porc au moins 4 heures (idéalement une nuit) dans un mélange de ketchup, miel, sauce soja, moutarde, ail et épices. Faites-les cuire au barbecue en cuisson indirecte à 150-170 °C pendant 1 h 30 à 2 h en les retournant régulièrement. Terminez par quelques minutes en cuisson directe en les badigeonnant de marinade pour les caraméliser.



9€90
LE KG



Travers
Porc

ORIGINE
FRANCE



21€90
LE KG

Brochettes de rables de lapin
désossés marinés à la provençale

ORIGINE
FRANCE



21€90
LE KG

Rumsteck *** à griller
Viande bovine⁽¹⁾

ORIGINE
IRLANDE

24€90
LE KG

Foie
Veau

ORIGINE
FRANCE

