

Boucher

DU 24 AU 30 NOVEMBRE

Accord **METS & VIN**

Jambon-Escalope de porc, sauce au vin rouge & moutarde

- 4 escalopes de porc (dans le filet ou la longe)
- 4 tranches de jambon cru ou cuit (selon votre préférence)
- 1 oignon moyen, émincé
- 1 gousse d'ail, hachée
- 1 verre de vin rouge Côtes-du-Rhône Villages Dauvergne & Ranvier (gardez le reste pour accompagner le plat !)
- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge ou balsamique
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Herbes de Provence (ou thym + romarin)



8€50

LE KG



Jambon escalope
Porc

ORIGINE
FRANCE



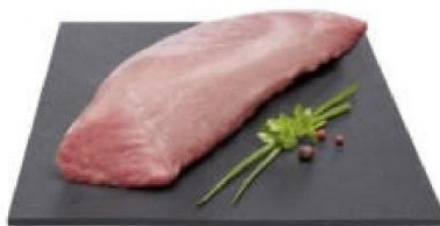
6€99

LE KG



Côte filet et échine en caissette
Porc

ORIGINE
FRANCE



11€50

LE KG

Filet mignon
Porc

ORIGINE
ESPAGNE



6€90

LE KG



Palette avec os
Porc

ORIGINE
FRANCE



8€99

LE KG



Rôti côte et échine
Porc

ORIGINE
FRANCE