

Boucher

DU 30 MARS AU 6 AVRIL

Sélection MONOPRIX

Sortez le rôti du réfrigérateur 1 heure avant cuisson pour qu'il soit à température ambiante. Préchauffez le four à 220 °C. Salez et poivrez généreusement le rôti. Frottez-le avec l'ail écrasé et ajoutez thym + laurier. Dans une cocotte chaude avec l'huile et le beurre, faites dorer le rôti sur toutes les faces (2-3 min par face). Déposez le rôti dans un plat chaud. Pour une cuisson saignante, cuire 12-15 min par 500 g. Arrosez une ou deux fois pendant la cuisson. Sortez le rôti, couvrez-le d'aluminium sans serrer et laissez reposer 10-15 minutes.



19€90
LE KG



Rôti ***
Viande bovine⁽¹⁾
ORIGINE
FRANCE



8€99
LE KG



Rôti côte et échine en caissette
Porc
ORIGINE
FRANCE



23€90
LE KG

Côtes * à griller en caissette**
Agneau
ORIGINE
U.E. OU ROYAUME-UNI⁽²⁾

15€90
LE KG

Gigot raccourci* à rôtir**
Agneau

ORIGINE
NOUVELLE-ZÉLANDE



⁽¹⁾ TYPE ET CATÉGORIE ANIMALE PRÉCISÉS SUR LE LIEU DE VENTE

⁽²⁾ ORIGINE SELON APPROVISIONNEMENT DU MAGASIN