

Boucher

DU 28 JUILLET AU 2 AOÛT



Sélection MONOPRIX

Mélangez de l'huile, la sauce soja, l'ail, la moutarde, le miel, le poivre et des herbes.

Enduisez le rumsteak et laissez reposer 30 min à 2 h au frais.

Sortez la viande 20–30 min avant cuisson.

Préparer le barbecue, faites une zone très chaude pour saisir et une zone moins chaude pour finir la cuisson.

Huilez légèrement la grille bien chaude.

Égouttez légèrement la viande pour éviter les flammes, puis cuisez entre 1 et 4 min par face en fonction de vos goûts.

Posez les steaks sous une feuille d'aluminium, sans serrer, pendant 5 à 8 minutes. Salez à la fleur de sel juste avant de servir.

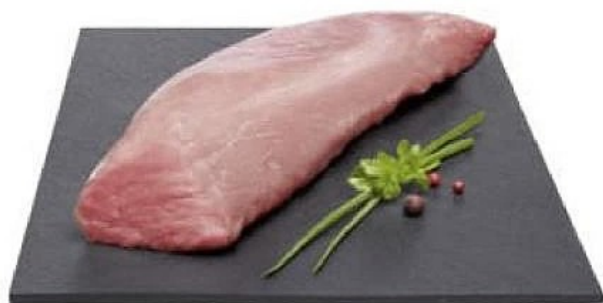


21€90
LE KG



Rumsteack* à griller**
Viande bovine ⁽¹⁾

ORIGINE
FRANCE



11€50
LE KG

Filet mignon
Porc

ORIGINE
ESPAGNE



24€90
LE KG



Foie
Veau

ORIGINE
FRANCE