

Boucher

DU 3 AU 9 AOÛT



Sélection MONOPRIX

Mélangez l'huile d'olive, l'ail, les herbes, le citron, du poivre et, si souhaité, le miel ou la moutarde.

Enduisez les côtes d'agneau et laissez mariner 30 minutes à 2 heures au frais. Sortez-les environ 20 minutes avant cuisson. Salez juste avant de les poser sur la grille.

Faites une zone de cuisson très chaude et une zone plus douce sur votre barbecue. Huilez légèrement la grille ou badigeonnez très légèrement la viande pour limiter l'adhérence.

Grillez ; évitez de les retourner sans cesse : une seule fois suffit pour une belle croûte.

Déposez-les sur une assiette, couvrez sans serrer et laissez reposer 5 minutes. Ajoutez une pincée de fleur de sel et un trait de citron au service.



23€90
LE KG

Côtes * à griller en caissette**
Agneau

ORIGINE
U.E. OU ROYAUME-UNI ⁽²⁾



10€90
LE KG

Cuisse de poulet Label Rouge
Volaille

ORIGINE
FRANCE



22€90
LE KG

Bavette aloyau ***
à griller caissette
Viande bovine ⁽¹⁾

ORIGINE
IRLANDE

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

⁽²⁾ ORIGINE SELON APPROVISIONNEMENT DU MAGASIN