



Envie d'un plateau de fromages
ou d'une corbeille de fruits
ou d'une meuble ?

Sélectionnez en magasin les produits qui vous font envie et nos
pros prépareront pour vous un joli plateau ou une magnifique
corbeille.

Rendez-vous en magasin
pour plus d'informations sur
les commandes !



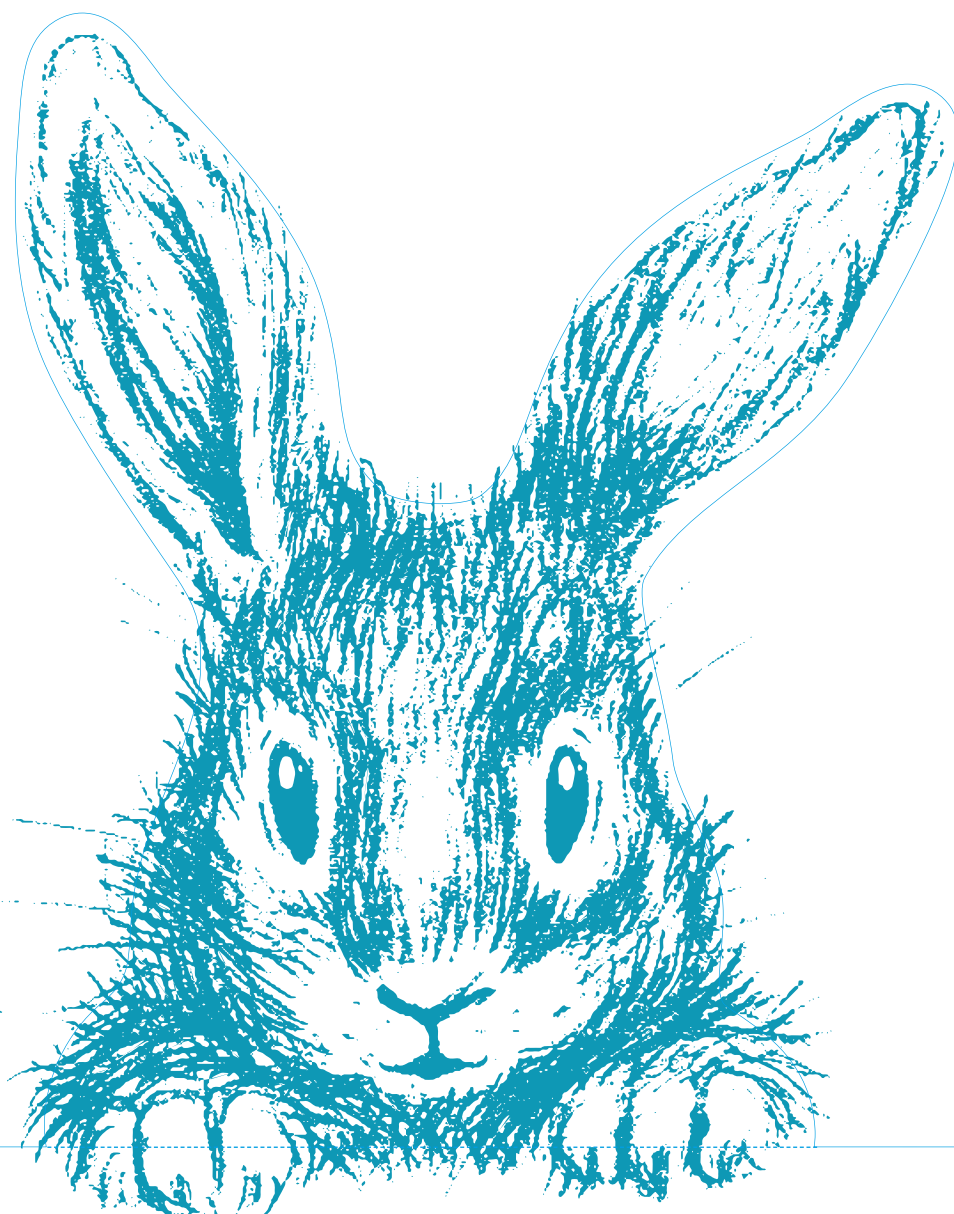
TOUS VOS AVANTAGES DANS VOTRE MOBILE !

- + FACILE**
Votre carte est dans votre
téléphone, disponible à tout
moment lors de votre passage
en caisse
- + D'ÉCONOMIES**
Profitez de vos coupons
de réduction en un clin d'œil
- + PRATIQUE**
Achetez à tout moment à votre
règlement de caisse, au solde de votre
cagnotte, aux prospectus et aux
promotions



ENREGISTREZ VOS MAINTENANT VOTRE CARTE DE FIDÉLITÉ SUR VOTRE SMARTPHONE





Gourmets et gourmand(e)s,

Le retour des beaux jours vous donne des envies de partage et de convivialité ? Ça tombe bien, le moment approche de vous réunir en famille autour du traditionnel repas de Pâques. Vous voulez mettre les petits plats dans les grands pour régaler vos proches mais vous manquez d'inspiration ? **Pas de problème, nos pros ont pensé à tout.**

Au menu, de délicieuses recettes préparées à partir de nos meilleurs produits de saison. Sans oublier nos accords mets-vins ou encore notre service de commande de corbeilles de fruits et de plateaux de fromages. Et le tout à prix très doux ! En tant que client star, **nous vous avons également réservé des coupons rien que pour vous** avec des euros à cagnotter sur votre carte de fidélité pour continuer à vous faire plaisir en achetant vos produits préférés. **Eh oui, nos pros ont tout prévu pour que vous passiez de savoureuses fêtes de Pâques !**

On vous a mis l'eau à la bouche ? Vous en voulez plus ? Alors flashez sans attendre le code ci-dessous pour découvrir encore plus de recettes et de nombreux conseils de pros sur notre site ! Et bonnes fêtes de Pâques à tous.

Les équipes de votre supermarché Match

Flashez-moi !



Supermarchés Match SAS au capital de 75 420 100€ RCS de Lille B 785 480 351

Entrée

Asperges cuites au four et œufs pochés

- INGRÉDIENTS**
- 1 kg d'asperges vertes
 - 8 c. à s. d'huile d'olive Alnatura
 - 1/2 botte d'estragon
 - 1 citron
 - 2 c. à s. de beurre mou
 - 3 c. à s. de chapelure
 - 1 litre d'eau
 - 0,3 décilitre de vinaigre
 - 4 œufs
 - Sel, poivre



PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 200 °C. Épluchez le tiers inférieur des asperges, tranchez la base. Badigeonnez les asperges d'huile d'olive. Salez et poivrez. Répartissez sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faites cuire au four pendant environ 20 minutes à mi-hauteur. Effeuillez et hachez l'estragon. Râpez finement l'écorce du citron. Mélangez bien le beurre avec l'estragon, la chapelure et l'écorce de citron. Salez et poivrez. À la moitié du temps de cuisson des asperges, recouvrez de beurre à l'estragon et terminez la cuisson. Coupez le citron en deux.
- 2 Entre-temps, portez à ébullition de l'eau vinaigrée dans une petite poêle. Réduisez le feu, l'eau doit frémir. Bâchez les œufs dans un bol. Faites glisser délicatement les œufs l'un après l'autre dans l'eau vinaigrée. À l'aide de cuillères, enveloppez les blancs autour des jaunes. Faites pocher les œufs pendant 3 à 4 minutes. Sortez-les de l'eau à l'aide d'une écumoire et égouttez-les bien. Sortez les asperges du four, présentez-les avec les œufs et les moitiés de citron. Accompagnez d'une baguette ou de pain grillé.



Plat

Gigot d'agneau au miel et au thym

INGRÉDIENTS

- Un gigot d'agneau de 2,1 kg
- Miel
- Thym sec
- 2 gousses d'ail frais
- Sel, poivre
- Beurre

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6). Tartinez allégrement le gigot de miel (pas de miel liquide) sur toutes ses faces (une couche de 5 mm d'épaisseur). Parsemez tout le gigot de thym sec.
- 2 Salez et poivrez. Ajoutez quelques noix de beurre sur et autour du gigot. Idem avec 2 gousses d'ail coupées en 4. Enfournez votre gigot pendant 45 min.
- 3 Arrosez-le régulièrement avec son jus [ajoutez un filet d'eau si nécessaire].
- 4 Dégustez-le avec un gratin dauphinois et des fagots de haricots et navets au miel.



Dessert

Crumble fraise rhubarbe

INGRÉDIENTS

- Pour la garniture:
- 600 g de rhubarbe
 - 250 g de fraises
 - 170 g de sucre
 - 60 g de beurre
- Pour le crumble:
- 150 g de sucre
 - 250 g de farine
 - 125 g de beurre

PRÉPARATION

- 1 Cassez l'extrémité de la rhubarbe et tirez sur les filaments qui apparaissent pour les enlever. Coupez finement la rhubarbe
- 2 Nettoyez les fraises et coupez-les en petits morceaux
- 3 Répartissez la rhubarbe et les fraises dans un moule à gratin, puis saupoudrez-les de sucre et ajoutez le beurre coupé en petits dés
- 4 Dans un saladier, mélangez la farine, le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse
- 5 Répartissez uniformément sur les fruits la pâte à crumble obtenue
- 6 Faites cuire le crumble fraise rhubarbe, 50 min, à 200 °C, jusqu'à ce que la croûte du crumble soit bien dorée
- 7 Servez le crumble tiède ou froid, accompagné d'une boule de glace à la vanille.



Découvrez tous vos avantages fidélité de Pâques !

DU 27 MARS AU 02 AVRIL 2023

2 TARTELETTES AMANDINES OFFERTES*



DU 03 AU 09 AVRIL 2023

5€ À CAGNOTTER DÈS 20€ D'ACHAT AU RAYON BOUCHERIE**



CODE DRIVE : 20BOUCHERIE

