Riz thaï et lieu noir à la léonarde

Laissez-vous tenter par le mélange audacieux du thé et du poivre noir qui accompagne ce lieu noir.



Marque : Tout Feu Tout Frais
Référence : 450013
Points de fidélité offerts : 5

Prix : 5.56€

Critères associés :
Labels : Produit en Bretagne

Descriptif :

Dos de lieu noir cuisiné avec de la crème, du citron, du thé vert, des brisures de brocolis et du sel marin. Servi avec du **riz thaï** naturellement parfumé au jasmin, sel de Guérande. Recette réalisée sans aucun artifice.

Conseils de préparation

Réchauffer votre **lieu noir et riz pendant** 3 minutes 30 au micro-ondes.

Valeurs nutritionnelles

Energie 590 KJ soit 141 kcal Matières grasses 7.1 g dont acides gras saturés 3 g Glucides 12 g dont sucres 0.6 g Protéines 6.8 g Sel 0.62 g

Ingrédients

Riz thaï 44.4%
Sauce 33.3 % :

Eau Crème (crème (LAIT), ferments lactiques) Farine de blé (GLUTEN) Huile de colza Citron Sel marin Bouquet de légumes du soleil [légumes (75%) et jus de cuisson de légumes (tomate, oignon, poivron, aubergine grillée, ail, courgette) Huile d’olive 100% vierge extra Sel Extrait d’épice (poivre noir)] Fumet de POISSON [chair (36%) et jus de poisson, sel] Poivre de Sao Tomé, Thé

Dos de LIEU NOIR 22.3% (Origine : Atlantique Nord Est)

Unité de facturation
Prix à la pièce

Conditionnement
450

Type de pesée
Poids fixe

Lien vers la fiche du produit