



Suggestion de présentation

TEMPS DE PRÉPARATION

±10
min

PROTÉINES

±14,6
grammes

ÉNERGIE

±372
kcal

POUR VARIER
Essayez la recette avec
Fortimel® Creme arôme
chocolat et ajoutez-y des
pépites de chocolat.

Votre professionnel de la santé vous a recommandé Fortimel® Creme.
Cette information vous donne une idée de recette pour varier la consommation de ce produit.
Demandez conseil à votre professionnel de la santé avant de changer de produit.

Dessert ou Collation

TARTELETTE AUX FRUITS

Pour un meilleur goût, utilisez des fruits frais.

Ingrédients pour une tartelette aux fruits

- Fond de tarte prêt à l'emploi pour 1 personne
- 1 pot de **Fortimel® Creme arôme vanille**
- Fruits des bois (frais ou préalablement sortis du congélateur) : fraises, framboises, groseilles, mûres ou myrtilles
- Crème fouettée

Préparation

1. Garnissez le fond de tarte avec **Fortimel® Creme arôme vanille**.
2. Disposez les fruits des bois par-dessus.
3. Décorez la tartelette avec une touche de crème fraîche.



Fortimel® Creme est une denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales.
Pour les besoins nutritionnels en cas de dénutrition liée à une maladie. À utiliser sous contrôle médical.