



TEMPS DE PRÉPARATION

± 25
min

PROTÉINES/
PORTION

24
grammes

ÉNERGIE/
PORTION

553
kcal

BON À SAVOIR
Si vous ne mangez qu'une portion, l'autre se conservera au réfrigérateur pendant 24 heures maximum.

Repas du midi ou du soir

PÂTES AU FROMAGE BLEU

Ingrédients pour 2 portions

- 10 g de beurre ou margarine
- 25 g de champignons
- Poivre et sel
- 50 g de fromage bleu (style roquefort, bleu d'Auvergne)
- 1 bouteille de **Fortimel® Compact Protein 125 ml arôme neutre**
- ½ cube bouillon
- Thym ou herbes fraîches
- 150 g de pâtes (au choix)

Préparation

1. Faites revenir les champignons hachés dans le beurre, salez et poivrez selon votre goût.
2. Ajoutez le fromage émietté, le **Fortimel® Compact Protein arôme neutre** ainsi que le demi cube de bouillon et remuez.
3. Chauffez la sauce (sans la faire bouillir) en remuant jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu et le bouillon dissous.
4. Saupoudrez d'un peu de thym ou d'herbes fraîches.
5. Servez la sauce sur les pâtes cuites al dente.

1 PORTION



FORTIMEL®
COMPACT
PROTEIN
NEUTRE



Fortimel® Compact Protein est une denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales. Pour les besoins nutritionnels en cas de dénutrition lié à une maladie. A utiliser sous supervision médicale.