



TEMPS DE PRÉPARATION

±10
min

PROTÉINES

16,1
grammes

ÉNERGIE

438
kcal

POUR VARIER

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

Dessert ou Collation

TARTELETTE AUX FRUITS

Pour un meilleur goût, utilisez des fruits frais.

Ingrédients pour une tartelelette aux fruits

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

Préparation

1. Remplissez le fond de tarte avec **Fortimel® Creme arôme fruit des bois**.
2. Étalez-y les fruits des bois.
3. Garnissez la tartelelette avec une touche de crème fraîche.



1 PORTION



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