



Suggestion de présentation

TEMPS DE PRÉPARATION

± **35**
min

PROTÉINES

± **16,5**
grammes

ÉNERGIE

± **684**
kcal

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

CHAUSSON AUX POMMES ET CRÈME VANILLE

Ingrédients pour un chausson

- 1 pot de **Fortimel® Creme arôme vanille**
- 1 cuillère à soupe de raisins (10 g)
- 1 pâte feuilletée individuelle prête à l'emploi
- Cannelle (10 g)
- 1/4 de pomme (50 g)
- Crème fouettée

Préparation

1. Tournez vers le haut les bords d'une pâte feuilletée de manière à créer une cuvette.
2. Coupez la pomme en petits morceaux et mélangez avec les raisins et la cannelle. Garnissez la cuvette avec la préparation, puis rabattez les bords pour former un chausson. Faites cuire le chausson pendant 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 225 °C.
3. Versez **Fortimel® Creme arôme vanille** sur le chausson chaud. Vous pouvez chauffer la crème*. Décorez le tout 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.

* Ne pas placer le pot dans le four à micro-ondes