



TEMPS DE PRÉPARATION

±10  
min

PROTÉINES

30,8  
grammes

ÉNERGIE

590  
kcal

**POUR VARIER**

Selon vos envies,  
garnissez de fruits,  
miel, caramel, sirop,  
chocolat fondu ou  
confiture.

Votre professionnel de la santé vous a recommandé Cubitan®.

Cette information vous donne une idée de recette pour consommer

le produit. Demandez conseil à votre professionnel de la santé avant de changer de produit.

*Dessert ou Collation*

## PAIN PERDU

*Ingrédients pour une portion*

- 1 bouteille de **Cubitan® arôme vanille\***
- 2 tranches de pain gris
- 1 oeuf
- 15 g de beurre

*Préparation*

1. Battez l'oeuf dans un grand bol, incorporez le **Cubitan® arôme vanille** et mélangez.
2. Trempez les tranches de pain dans le mélange.
3. Dans une poêle, faites fondre une noisette de beurre et faites revenir (de la même façon que des crêpes) les tranches de pain imbibées jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés.

1 PORTION



**CUBITAN®  
ARÔME  
VANILLE**



\* Cubitan® est une denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales.

Pour les besoins nutritionnels en cas de dénutrition associée à des escarres. À utiliser sous contrôle médical.