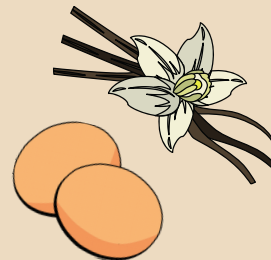


Recettes avec CNO*

*compléments nutritionnels oraux

● CRÈME BRULÉE

Ingrédients pour 4 ramequins
1 pot de crème dessert vanille HP
6 jaunes d'oeufs
100g de sucre
40g de cassonade
20cL de crème liquide
1 gousse de vanille



Recette :

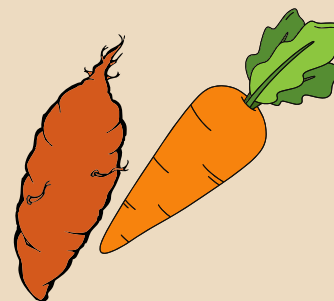
Fouetter les jaunes et le sucre (pas la cassonade) jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter l'intérieur de la gousse de vanille, la crème et le pot de crème dessert.
Répartir la préparation dans 4 ramequins et cuire à 120°C pendant 50 minutes.

Après cuisson réserver au frais pendant 2 heures minimum.

Répartir la cassonade sur les ramequins et caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

● PURÉE CAROTTES ET PATATES DOUCES

Ingrédients pour 2 personnes
200 mL de CNO lacté neutre
2 patates douces
4 carottes
20g de beurre
Sel et muscade



Recette :

Laver, éplucher et couper grossièrement les légumes. Cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Mixer en ajoutant le complément lacté. Ajouter le beurre et laisser fondre, assaisonner.

Ajouter du persil pour la présentation (facultatif).