

# LES RECETTES DU CHEF !



## DESSERT HYPERPROTÉINÉ : CRÈME PÂTISSIERE



### Ingrédients pour 2 personnes :

- 250ml d'Hyperdrink 400 kcal (parfum vanille pour la recette classique, caramel ou abricot pour une variante originale)
- 2 jaunes d'œufs
- 20g de sucre
- 8g de Maïzena

### Préparation :

- 1- Mélanger les jaunes et le sucre dans un saladier et bien battre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- 2- Incorporer la Maïzena et bien mélanger
- 3- Faire chauffer les 250ml d'Hyperdrink 400 kcal dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit chaud puis verser dans le saladier afin de délayer l'appareil
- 4- Réchauffer à feu doux jusqu'à l'épaississement du mélange
- 5- Une fois la crème bien épaisse, arrêter la cuisson.

### Valeurs nutritionnelles pour 1 personne :

- Energie : 284,5 Kcal
- Protéines : 15,1 g
- Lipides : 7,34 g
- Glucides : 39,4 g



**Hyperdrink 400 kcal**  
Concentré en énergie. Sans colorants, sans gluten, sans lactose.



[www.tonusline.com](http://www.tonusline.com)

*Nos diététiciens sont à votre écoute pour toutes vos questions concernant la prise en charge de la dénutrition.*

**Contactez-nous au 03.85.69.07.80**

**Nutrisens**  
MEDICAL