

LES RECETTES DU CHEF !



ROULÉ A LA POMME



Ingrédients pour 8 personnes :

- 6 œufs
- 150g de farine
- 150g de sucre
- 12g de **Protinut** (soit 2 dosettes pleines)
- 2 compotes **Protifruit** pomme (ou pomme-banane ou pomme-pruneau selon les goûts)

Préparation :

Préchauffer le four à 210°C.

1) Préparation du biscuit :

- Clarifier les œufs
- Mélanger le sucre avec les jaunes
- Monter les blancs en neige
- Ajouter au mélange jaune/sucre le **Protinut**, la farine et les blancs montés en neige.
- Étaler la préparation sur une plaque de cuisson sur laquelle vous aurez étalé du papier sulfurisé.
- Faire cuire pendant 15 min.

2) Garniture :

- A la sortie du four, étaler le **Protifruit** sur le biscuit, puis le rouler.

Astuce : vous pouvez aussi garnir votre roulé avec des crèmes **HP/HC Tonusline** au chocolat pour plus de gourmandise.

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion :

- Energie : 225 Kcal
- Protéines : 9 g



Protinut Tonusline

Incolore et au goût neutre : se marie avec la plupart des aliments sans en altérer le goût.

Protifruits Pomme

Sans lactose, sans gluten et sans colorants.



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

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site www.tonusline.com