



## DYSPHAGIE x DÉNUTRITION

# FINE PURÉE

DE BUTTERNUT ET SA CRÈME ACIDULÉE

499  
kcal

16 g  
protéines

par portion

PORTIONS



1

portion

PRÉPARATION



5

min

CUISSON



15

min



## INGRÉDIENTS

**12** g de Forteocare

**250** g de butternut

**35** g de crème liquide  
30 ou 35% de  
matière grasse

**20** g de crème  
fleurette entière

**1** jus de citron pressé

## PRÉPARATION

- 1** Eplucher la butternut et couper le en morceaux. Porter de l'eau salée à ébullition et ajouter les morceaux de butternut pour les cuire à feu doux. En fin de cuisson les égoutter pendant une dizaine de minutes
- 2** Mixer ensemble la butternut cuite avec la crème liquide. Assaisonner à votre convenance
- 3** Mélanger ensemble la crème fleurette avec le jus de citron et assaisonner
- 4** Dresser la fine purée de butternut et l'accompagner de la crème acidulée
- 5** A déguster chaud ou froid