

Recette
salée



à partir de 12 mois



1 portion



10 minutes



15 minutes

GRATIN D'AUBERGINE AU JAMBON

ÉNERGIE

320

kcal

LIPIDES

31,1

g

GLUCIDES

5,2

g

PROTÉINES

5,3

g

Ingrédients

- 160 g d'aubergine
- 10 g de jambon blanc
- 20 g de crème fraîche 30 % de matières grasses
- 5 g de KetoCal® 3:1
- 5 g de gruyère
- 19 g d'huile olive

Préparation

- Mélanger la crème fraîche 30 % avec KetoCal® 3:1.
- Dans un plat, mettre en alternance une couche de jambon, d'aubergine puis de crème.
- Parsemer le gruyère sur le dessus.