TARTE À LA DINDE & À LA SAUGE

Énergie	kcal	504
Lipides	g	50,4
Glucides	g	2,7 (2,5 parts)
Protéines	g	10,1

Plats cuisinés ❄ Difficulté ★★★ | Préparation **30 min.** | Cuisson **15 min.**

NUTRICIA

pour 2,7 g de glucides / 2,5 parts de glucides

INGRÉDIENTS*

Dinde rôtie	g	5	
Cube de légumes	g	2	ou plus
KetoCal® 4:1 Neutre	g	20	
Huile	mL	16	
Beurre	g	12	
Emmental râpé	g	3	ou plus
Poudre d'amandes	g	11	
Spécialité fromagère Philadelphia®	g	10	ou plus
Œuf battu	g	15	

Difficulté ★★★ | Préparation **30 min.** | Cuisson **15 min.**

Plats cuisinés

TARTE À LA DINDE & À LA SAUGE

- Préchauffer le four à 160 °C (thermostat 5 - 6).
- Dans un bol, bien mélanger la poudre d'amandes, **KetoCal® 4:1** et le beurre. Ajouter de l'eau et malaxer jusqu'à obtenir une pâte friable.
- Etaler la pâte dans un moule à tarte.
- Dans un bol, mélanger la spécialité fromagère Philadelphia®, l'œuf, l'huile, la dinde, l'emmental et les 2 g de bouillon cube de légumes. Verser la préparation sur la pâte.
- Cuire au four pendant 10-15 minutes.

* Tous les calculs diététiques ont été réalisés par M^me^ Grouazel et M^me^ Chiquot, diététiciennes à l'hôpital Bicêtre