

## SAUCE AU FROMAGE

Énergie	kcal	166
Lipides	g	16,7
Glucides	g	0,3 (0,5 part)
Protéines	g	3,8



pour 0,3 g de glucides / 0,5 part de glucides

INGRÉDIENTS*	Emmental râpé	g	8	ou plus
	KetoCal® 4:1	g	11	
	Huile	mL	5	
	Beurre	g	2	
	Eau	mL	40	



## Conseils du chef

Pour préparer plusieurs portions, multiplier tous les ingrédients par le nombre de portions désiré.



Difficulté ★★★ | Préparation 5 min. | Cuisson 5 min.



Accompagnements & Sauce

## SAUCE AU FROMAGE

- Dans une poêle, ajouter l'huile, le beurre, le **KetoCal® 4:1** et l'emmental.
- Cuire à feu moyen pendant 5 minutes et incorporer progressivement l'eau, tout en mélangeant.



\* Tous les calculs diététiques ont été réalisés par M<sup>me</sup> Grouazel et M<sup>me</sup> Chiquot, diététiciennes à l'hôpital Bicêtre