

## MES RECETTES SALÉES



# Sauce

## façon Béchamel



- ✓ 1 bouteille de 200 ml de Delical Boisson Lactée Nature
- ✓ 25 g de beurre demi-sel
- ✓ 25 g de farine
- ✓ 125 ml de lait
- ✓ Muscade
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

- ✓ Faites fondre le beurre dans une casserole sur feu doux.
- ✓ Quand le beurre est fondu, versez la farine en une seule fois et mélangez vigoureusement.
- ✓ Il ne doit pas y avoir de grumeaux, au besoin fouettez avec un fouet de cuisine.
- ✓ Dès que ce mélange blondit, versez la bouteille Delical Boisson Lactée Nature et le lait, remuez jusqu'à ébullition et baissez le feu.
- ✓ Salez, poivrez.
- ✓ À petit feu, laissez mijoter 5 min en remuant souvent. Vous pouvez y ajouter de la muscade à votre convenance.

**360** kcal **20,0 g** Protéines  
/ Pour 200 ml



### L' Astuce Gourmande

Vous pouvez composer une version enrichie en rajoutant 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et 2 œufs entiers qui apporteront 107 kcal et 3 g de protéines supplémentaires par portion.

Le produit Delical Boisson Lactée Nature est une denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales, pour les besoins nutritionnels en cas de dénutrition ou risque de dénutrition.

**Avis important :** A utiliser sous contrôle médical. Aliment incomplet, ne peut être utilisé comme seule source d'alimentation. Ne convient pas aux enfants de moins de 3 ans. Ne pas utiliser en cas de galactosémie. La prescription est à adapter pour les patients atteints d'insuffisance rénale et/ou hépatique ou pour un usage pédiatrique.