



MALADIE RÉNALE CHRONIQUE x DÉNUTRITION

CAVIAR D'AUBERGINES

AUX CREVETTES

276
Kcal

16 g
protéines

par portion

PORTIONS



2

portion

PRÉPARATION



10

min

CUISSON



30

min



INGRÉDIENTS

- 24** g de Forteocare
- 200** g d'aubergines
- 30** g d'huile d'olive
- 20** g de croûtons de pain
- 30** g de crevettes cuites et décortiquées

Persil

Coriandre

Ciboulette

Ail

PRÉPARATION

- 1** Tailler les aubergines en deux dans la longueur et les arroser d'huile d'olive
- 2** Les cuire au four, à couvert, pendant 30 à 35 minutes à 150°C
- 3** Les laisser refroidir 20 minutes en sortie de cuisson
- 4** Peler les aubergines et mixer la chair avec le Forteocare
- 5** Hacher le persil et la coriandre et les ajouter dans la préparation. Assaisonner à votre convenance
- 6** Frotter les croûtons de pain dorés avec la gousse d'ail
- 7** Dresser le caviar d'aubergines sur les croûtons
- 8** Décortiquez les crevettes cuites et les déposer harmonieusement sur le toast
- 9** A déguster frais