



Galette fromage-poireau



Ingrédients pour 1 portion

125 ml	Fresubin® 2 KCAL Drink Neutre
60 g	farine de blé
1	gros œuf
20 ml	eau gazeuse
30 g	emmental râpé
60 g	poireau
1 c. à s.	huile de colza
	sel, poivre

Valeurs nutritives par portion

Energie.....	568 kcal
Protéines.....	29 g
Glucides.....	66 g
Lipides.....	19 g



1. Mélanger la farine, l'œuf, le sel, l'eau gazeuse et Fresubin® 2 KCAL Drink Neutre.
2. Ajouter l'emmental râpé et le poireau coupé en fines tranches. Verser un peu de pâte dans une poêle huilée chaude pour former une galette fine (la recette permet de faire deux galettes).