



1 Port.



40 min

# Fricassée de poulet



## Ingrédients pour 1 portion

120 g	filet de poulet
20 g	petits pois congelés
20 g	champignons
20 g	asperges
1 c. à c. rase	farine de blé
1 c. à c. rase	beurre
100 ml	bouillon de légumes
50 ml	Fresubin® 2 KCAL Drink Neutre
	Sel, poivre, éventuellement curry

1. Cuire le filet de poulet dans 100 ml de bouillon de légumes, puis les asperges, les champignons et les petits pois dans un fond d'eau salée. Faire un roux avec le beurre et la farine, puis préparer une sauce avec le bouillon de poulet et Fresubin® 2 KCAL Drink Neutre.
2. Couper le filet de poulet en cubes et l'ajouter à la sauce avec les légumes. Assaisonner avec les épices.

## Valeurs nutritives par portion

Energie.....	390 kcal
Protéines.....	41,2 g
Glucides.....	28,4 g
Lipides .....	12,2 g



Fresenius Kabi (Schweiz) AG  
Am Mattenhof 4, 6010 Kriens  
Téléphone 041 552 70 00  
[www.fresubin.ch](http://www.fresubin.ch)

 **FRESENIUS  
KABI**  
caring for life