



## SAUCE FROMAGÈRE

Pour accompagner des pommes de terre au four, légumes ou pâtes

🕒 15 minutes  
🕒 15 minutes  
🍴 2 portions

## INGRÉDIENTS

- 100 grammes de crème de lait, 15 à 20% MG, légère, semi-épaisse, UHT
- 30 grammes d'emmental ou emmenthal râpé
- 50 grammes de fromage hollandais
- 5 grammes de poivre noir, poudre

## MODE DE PRÉPARATION

1° Chauffer la crème à feu bas, ajouter les fromages jusqu'à qu'ils fondent.

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION [93 g]	% AR
ÉNERGIE	265 kcal	245 kcal	12 %
PROTÉINES	12 g	11 g	22 %
GLUCIDES	3 g	3 g	1 %
SUCRES	2 g	2 g	2 %
LIPIDES	22 g	21 g	30 %
ACIDES GRAS SATURÉS	15 g	14 g	68 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2 g	2 g	9 %
SODIUM	204 mg	189 mg	8 %