





SMOOTHIE AUX SAVEURS DE GÂTEAU AU FROMAGE AUX POMMES

INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de compote de pommes
- 1/4 tasse de tofu soyeux
- 1/4 tasse de lait de votre choix
- ½ tasse de tranches de banane surgelées 1
- 1/4 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 5 segments de mandarine
- 1/8 c. à thé d'essence de vanille 2
- 1 pincée de cannelle moulue 2 glaçons

PRÉPARATION

- Mettre la compote de pommes, le tofu et le lait dans la jarre du mélangeur. Mixer brièvement.
- 2. Ajouter le reste des ingrédients et réduire en purée lisse.
- 3. Savourer!
 - 1 vous pouvez utiliser des bananes fraîches, mais la texture ne sera pas aussi onctueuse
 - 2 facultatif

VALEUR NUTRITIVE (1 SMOOTHIE)

Kcal: 380 / Protéines (g): 15 / Lipides (g): 6 / Glucides (g): 72 / Fibres (g): 8 Ca (mg): 139 / Fe (mg): 3 / Na (mg): 42



SMOOTHIE AUX SAVEURS DE « CREAMSICLE » À L'ORANGE

INGRÉDIENTS

- ½ tasse de boisson d'amande
- 3 c. à soupe de jus de mandarine en conserve
- 1/2 tasse de segments de mandarine en conserve 3
- ⅓ tasse (85 g) de tofu soyeux
- 1/4 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 1/2 tasse de tranches de banane surgelées
- 3 glaçons
- 1 c. à thé de miel 4

PRÉPARATION

- Verser la boisson d'amande et le jus de mandarine dans la jarre du mélangeur. Mixer brièvement.
- 2. Ajouter le reste des ingrédients et réduire en purée lisse.
- 3. Goûter et ajouter du jus de mandarine, au besoin.
 - 3 nous recommandons les segments de mandarine en conserve parce que les membranes ont été retirées
 - 4 ou de sirop d'érable

INGRÉDIENTS

- ½ tasse de boisson d'amande
- 1/4 tasse de tofu soyeux

SMOOTHIE

AU BEURRE

D'ARACHIDES ET

À LA CONFITURE

- 1 c. à soupe de beurre d'arachides lisse
- 1 c. à soupe de confiture sans pépins, au choix 5
- ½ tasse de tranches de banane surgelées
- 1∕8 c. à thé de cannelle moulue
- 3 glaçons
- 1 c. à thé de miel 6

PRÉPARATION

- Mettre la boisson d'amande et le tofu dans la jarre du mélangeur. Mixer brièvement.
- 2. Ajouter le reste des ingrédients et réduire en purée lisse.
- Goûter et ajouter de la boisson d'amande, au besoin.
 - les pépins peuvent causer un inconfort digestif
 - 6 ou de sirop d'érable

VALEUR NUTRITIVE (1 SMOOTHIE)

VALEUR NUTRITIVE (1 SMOOTHIE)

Kcal: 330 / Protéines (g): 8 / Lipides (g): 12 / Glucides (g): 52 / Fibres (g): 3 Ca (mg): 195 / Fe (mg): 2 / Na (mg): 93





Smoothie aux saveurs de gâteau au fromage aux pommes

INGRÉDIENTS

1/2 tasse de compote de pommes

1/4 tasse de tofu soyeux

1/4 tasse de lait de votre choix 1/8 c. à thé d'essence de

½ tasse de tranches de banane surgelées

1/4 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide

5 segments de mandarine

vanille

1 pincée de cannelle moulue

2 glaçons

PRÉPARATION

- 1. Mettre la compote de pommes, le tofu et le lait dans la jarre du mélangeur. Mixer brièvement.
- 2. Ajouter le reste des ingrédients et réduire en purée lisse.
- 3. Savourer!

VALEUR NUTRITIVE (1 SMOOTHIE)

Kcal: 380 / Protéines (g): 15 / Lipides (g): 6 / Glucides (g): 72 / Fibres (g): 8 / Ca (mg): 139 / Fe (mg): 3 / Na (mg): 42

Smoothie aux saveurs de « creamsicle » à l'orange

INGRÉDIENTS

½ tasse de boisson d'amande

3 c. à soupe de jus de mandarine en conserve

½ tasse de segments de mandarine en conserve

1/3 tasse (85 g) de tofu soyeux

1/4 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide

½ tasse de tranches de banane surgelées

3 glaçons

1 c. à thé de miel

PRÉPARATION

- 1. Verser la boisson d'amande et le jus de mandarine dans la jarre du mélangeur. Mixer brièvement.
- 2. Ajouter le reste des ingrédients et réduire en purée lisse.
- 3. Goûter et ajouter du jus de mandarine, au besoin.

VALEUR NUTRITIVE (1 SMOOTHIE)

Kcal: 398 / Protéines (g): 13 / Lipides (g): 8 / Glucides (g): 75 / Fibres (g): 7 / Ca (mg): 223 / Fe (mg): 4 / Na (mg): 93

Smoothie au beurre d'arachides et à la confiture

INGREDIENTS

½ tasse de boisson d'amande

1/4 tasse de tofu soyeux

1 c. à soupe de beurre d'arachides lisse

1 c. à soupe de confiture sans pépins, au choix

½ tasse de tranches de banane surgelées

1/8 c. à thé de cannelle moulue

3 glaçons

1 c. à thé de miel

PRÉPARATION

- 1. Mettre la boisson d'amande et le tofu dans la jarre du mélangeur. Mixer brièvement.
- 2. Ajouter le reste des ingrédients et réduire en purée lisse.
- 3. Goûter et ajouter de la boisson d'amande, au besoin.

VALEUR NUTRITIVE (1 SMOOTHIE)

Kcal: 330 / Protéines (g): 8 / Lipides (g): 12 / Glucides (g): 52 / Fibres (g): 3 / Ca (mg): 195

Fe (mg): 2 / Na (mg): 93