

NUTRICIA  
**Infatrini**  
Peptisorb

# *Mon livret recettes*



**RECETTES**  
pour les plus petits  
dès 6 mois



## Les premières années de la vie étant clé pour la croissance de votre bébé, NUTRICIA vous accompagne avec Infatrin® Peptisorb®

Votre médecin a prescrit **Infatrin® Peptisorb®** dans le cadre de la prise en charge nutritionnelle spécifique de votre bébé.

### Qu'est-ce qu'Infatrin® Peptisorb® ?

- **Infatrin® Peptisorb®** est un complément nutritionnel oral (CNO) liquide prêt à l'emploi adapté aux besoins nutritionnels des nourrissons (0-1 an) en situation de stagnation ou de perte de poids et ayant une malabsorption ou maldigestion.
- Il permet d'apporter davantage d'énergie et de protéines par rapport à un lait infantile classique. C'est un hydrolysât poussé de protéines de lactosérum pauvre en lactose et dont la présence en TCM favorise l'absorption des lipides. Selon la prescription médicale, **Infatrin® Peptisorb®** s'utilise comme un lait infantile, en remplacement des biberons habituels, sur une durée variable.
- En cas d'allaitement maternel, le lait maternel reste à privilégier.
- **Infatrin® Peptisorb®** peut également être incorporé à des recettes variées, lors de la diversification alimentaire qui est une phase de découverte de nouvelles textures et de nouvelles saveurs pour votre bébé, tout en tenant compte des recommandations de la diététicienne/du pédiatre qui le suit. Le goût « neutre » d'**Infatrin® Peptisorb®** permet de réaliser des recettes salées ou sucrées, selon le moment de la journée.



### NUTRICIA vous accompagne

- Nous avons réalisé ce livret en partenariat avec les diététiciennes du CHU de Toulouse. Afin de varier les saveurs et les textures alimentaires de votre bébé à partir de 6 mois, ce livret vous accompagne dans la réalisation de recettes gourmandes à base d'**Infatrin® Peptisorb®**, prescrit par votre médecin.
- Chez NUTRICIA, nous sommes très soucieux du plaisir et du bien-être qui accompagne l'alimentation. Nous espérons que ces recettes raviront les papilles de votre bébé autant que nous avons pris plaisir à les réaliser.



\* **Infatrin® Peptisorb®** est une Denrée Alimentaire Destinée à des Fins Médicales Spéciales (DADFMS) pour les besoins nutritionnels des nourrissons en cas de dénutrition ou risque de dénutrition, associé à une malabsorption ou maldigestion. À utiliser sous contrôle médical. De 0 à 1 an. La posologie doit être définie par le médecin selon l'âge, le poids et l'état clinique du nourrisson. Contre indication : ne convient pas aux nourrissons en cas de galactosémie, d'APLV ou d'iléus total.

\*\* Il est conseillé de ne pas porter à ébullition **Infatrin® Peptisorb®** pour conserver toutes ses qualités nutritionnelles. Une bouteille d'**Infatrin® Peptisorb®** ouverte doit être placée immédiatement au réfrigérateur (4°C) et consommée dans les 24 heures. En cas de prise directement à la bouteille, jeter la partie non consommée immédiatement après utilisation.

L'Huile de TCM est une denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales pour les besoins nutritionnels des patients en cas de malabsorption des triglycérides à chaîne longue et pour lesquels un apport en triglycérides à chaîne moyenne est indiqué. À utiliser sous contrôle médical.

## Le mot des diététiciennes

« Un complément nutritionnel oral comme **Infatrini® Peptisorb®** (hyperénergétique aux protéines de lactosérum hydrolysées et enrichi en triglycérides à chaînes moyennes, pauvre en lactose) peut être conseillé par les médecins traitants pour les nourrissons qui perdent du poids ou risquent d'en perdre, lors d'épisodes de diarrhées aiguës, ou de toute autre situation associée à des risques de maldigestion/malabsorption qui engendre une augmentation des besoins nutritionnels.

Ces situations s'accompagnent souvent d'une perte d'appétit qui entraîne la baisse des prises alimentaires. Votre enfant ayant besoin de plus d'énergie que d'habitude, arriver à des apports alimentaires suffisants peut devenir compliqué. Il va donc être important de varier les recettes pour favoriser les prises alimentaires tout en s'assurant du confort digestif de votre bébé.

**La diversification alimentaire est une étape importante pour accompagner les bébés dans la découverte de nouvelles saveurs et textures.**

Soucieuses du quotidien des familles, nous avons réalisé des recettes simples et rapides à base d'Infatrini® Peptisorb® pour les nourrissons en situation de stagnation ou perte de poids et ayant une malabsorption ou maldigestion (à partir de 6 mois), qui s'intègrent dans la diversification alimentaire tout en tenant compte des aliments recommandés dans le cadre d'une malabsorption digestive. L'objectif est d'enrichir les repas en énergie sans augmenter les quantités consommées par l'enfant lors du repas, tout en gardant une alimentation « plaisir » mettant le goût à l'honneur et respectant ses capacités digestives. La texture « solide » des recettes facilite également la prise d'Infatrini® Peptisorb® en cas de difficultés des prises de biberons. Ainsi, les apports nutritionnels sont optimisés et l'observance améliorée.

Toutes les recettes ont été créées et testées par nos soins ; vous trouverez quelques astuces pour varier davantage les recettes, et en expérimenter de nouvelles dont vous serez les créateurs. N'oubliez pas de soigner la présentation pour titiller l'envie de bébé !

À vos fourneaux et  
bon appétit à votre bébé ! »

Marion Lagarrigue et Anne-Sophie Hédon,  
diététiciennes à Toulouse



## Recettes salées

page  
7



Purée de Butternut

page  
9



Soupe verte

page  
11



Purée de légumes  
et jambon mixé

page  
13



Purée de semoule de  
blé dur à la carotte

page  
15



Purée de semoule de  
blé dur au fromage

page  
17



Petites pâtes et  
sauce tomate

# e des recettes

## Recettes sucrées

page  
19



Crème dessert  
saveur vanille

page  
21



Crème de tapioca

page  
23



Yaourt Infatrini®  
Peptisorb®

Avec les  
photos originales  
des recettes  
testées !



# Purée de butternut

+34 %  
kcal\*



6

\* Versus recette à l'eau de cuisson.

à partir  
de 6 mois



2 à 3 portions



Difficulté



Préparation :  
5 minutes

Cuisson :  
20 minutes

## Ingrédients

- 100 mL d'Infatrini® Peptisorb®
- 100 g de courge butternut
- 100 g de pomme de terre
- 15 mL d'huile TCM  
(soit 1 cuillère à soupe)

**ASTUCE !**

À l'introduction de la viande lors de la diversification alimentaire : faire cuire avec les cubes de butternut et de pomme de terre, du blanc de poulet coupé en cube (prévoir 10 g par portion).



Vers 8-9 mois,  
écraser à la fourchette

## Préparation



- 1 Éplucher la courge butternut, ôter les pépins en creusant l'intérieur.
- 2 Couper le butternut en cubes.
- 3 Éplucher la pomme de terre, la rincer et la couper également en cubes.
- 4 Faire cuire 20 minutes les cubes de courge butternut et de pomme de terre à l'eau ou dans un robot spécial plat bébé.
- 5 À la fin de la cuisson, égoutter le tout puis ajouter l'Infatrini® Peptisorb® et mixer.
- 6 Avant de servir, ajouter 1 cuillère à soupe d'huile TCM.

# Soupe verte

**+30 %**  
kcal\*



8

\* Versus recette à l'eau de cuisson.

à partir  
de 6 mois



1 portion



Difficulté

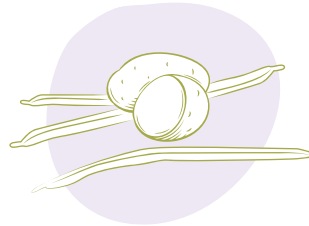


Préparation :  
5 minutes

Cuisson :  
20 minutes

## Ingrédients

- 75 mL d'**Infatrini® Peptisorb®**
- 40 g de haricots verts extra-fins
- 100 g de pomme de terre
- 15 mL d'huile de TCM  
(soit 1 cuillère à soupe)



## Préparation



- 1 Rincer les haricots verts extra-fins s'ils sont frais.
- 2 Laver et découper la pomme de terre en dés.
- 3 Faire cuire pendant 5 minutes la pomme de terre à l'eau ou dans un robot spécial plat bébé.
- 4 Ajouter les haricots verts extra-fins découpés en dés puis faire cuire 15 minutes supplémentaires. Lorsque la cuisson est terminée, égoutter les légumes.
- 5 Ajouter l'**Infatrini® Peptisorb®** et mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une soupe verte très fine.
- 6 Ajouter la cuillère à soupe d'huile de TCM avant de servir.

# Purée de légumes et jambon mixé

+35 %  
kcal\*



10

\* Versus recette à l'eau de cuisson.

à partir  
de 6 mois



1 à 2 portions



Difficulté



Préparation :  
5 minutes

Cuisson :  
15 minutes

## Ingédients

- 100 mL d'Infatrini® Peptisorb®
- 50 g de carottes
- 40 g de blancs de poireaux
- 100 g de pomme de terre
- 10 g de jambon
- 15 mL d'huile de TCM (soit 1 cuillère à soupe)

conseil

Selon l'âge de l'enfant,  
mélanger le jambon à la purée  
ou séparer la préparation  
en deux parties.



## Préparation



- 1 Enlever les feuilles et racines du poireau puis nettoyer soigneusement le blanc et le découper en tronçons.
- 2 Nettoyer la carotte et la pomme de terre puis les couper en dés.
- 3 Faire cuire les légumes 15 minutes à l'eau bouillante ou avec un robot de cuisson spécial plat bébé.
- 4 Après cuisson, égoutter le tout.
- 5 Incorporer l'Infatrini® Peptisorb® et l'huile de TCM puis mixer jusqu'à l'obtention d'une purée onctueuse.
- 6 Enfin, mixer le jambon finement.

# Purée de semoule de blé dur à la carotte

+72 %  
kcal\*



12

\* Versus recette à l'eau de cuisson.

à partir  
de 8 mois



2 portions



Difficulté

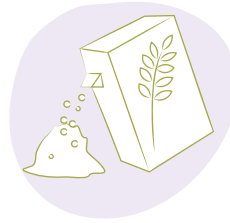


Préparation :  
5 minutes

Cuisson :  
20 minutes

## Ingrédients

- 250 mL d'**Infatrini® Peptisorb®**
- 150 g de carottes (ou de potiron)
- 3 cuillérées à soupe de semoule de blé dur crue type **Floraline®** (soit env. 40 g)
- 15 mL d'huile de TCM (soit 1 cuillérée à soupe)



## Préparation



- 1 Éplucher les carottes et les couper en rondelles. Les faire cuire pendant 10 minutes dans un 1/2 litre d'eau ou dans un robot spécial plat de bébé.
- 2 Pendant ce temps, faire cuire (sans faire bouillir) la semoule de blé dur avec l'**Infatrini® Peptisorb®** dans une casserole en remuant à feu doux pendant 3 minutes.
- 3 Une fois la cuisson des carottes terminée, les mixer avec l'huile de TCM et un peu d'eau.
- 4 Ajouter les carottes mixées à la semoule de blé dur et mélanger le tout. Servir.

# Purée de semoule de blé dur au fromage

+21 %  
kcal\*



14

\* Versus recette avec du lait entier.

à partir  
de 9 mois



2 portions



Difficulté



Préparation :  
5 minutes

Cuisson :  
10 minutes

## Ingédients

- 250 mL d'Infatrini® Peptisorb®
- 40 g de semoule de blé dur crue type Floraline® (soit env. 2 cuillérées à soupe)
- 15 mL d'huile de TCM (soit 1 cuillérée à soupe)
- 1 fromage fondu type Kiri®

**ASTUCE !**

*Peut se décliner  
en une version sucrée  
en supprimant le fromage fondu  
et en ajoutant de l'arôme  
vanille.*

## Préparation



- 1 Faire chauffer (sans faire bouillir) **Infatrini® Peptisorb®** dans une casserole anti-adhésive.
- 2 Verser en pluie la quantité de semoule de blé dur.
- 3 Remuer pendant 3 minutes jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
- 4 Ajouter hors du feu l'huile de TCM et le fromage fondu.
- 5 Bien mélanger et servir.

# Petites pâtes à la tomate

+80%  
kcal\*



16

\* Versus recette à l'eau de cuisson.

à partir  
de 9 mois



1 à 2 portions



Difficulté



Préparation :  
5 minutes

Cuisson :  
20 minutes

## Ingédients

- 250 mL d'**Infatrini® Peptisorb®**
- 40 g de petites pâtes crues (soit env. 2 cuillérées à soupe)
- 200 g de tomates pelées et épépinées
- 15 mL d'huile de TCM (soit 1 cuillérée à soupe)

**ASTUCE !**

La sauce peut être congelée, il n'y aura qu'à cuire les petites pâtes au moment souhaité.



## Préparation



- 1 Dans une casserole, faire cuire 15 minutes environ à feu moyen les tomates pelées et épépinées.
- 2 Mélanger de temps en temps pour éviter que cela n'accroche.
- 3 Lorsque les tomates sont cuites, mixer le tout pour faire une sauce.
- 4 En parallèle, faire cuire (sans faire bouillir) les pâtes dans l'**Infatrini® Peptisorb®**, à feu doux (pendant le temps indiqué sur le paquet de petites pâtes). Bien surveiller et mélanger régulièrement.
- 5 Après cuisson, mélanger les petites pâtes, la sauce tomate et l'huile de TCM puis servir.

# Crème dessert saveur vanille

+52 %  
kcal\*



18

\* Versus recette avec du lait entier.

à partir  
de 8 mois



1 portion



Difficulté



Préparation :  
10 minutes

Cuisson :  
5 minutes

## Ingédients

- 130 mL d'**Infatrini® Peptisorb®** (dont 30 mL pour délayer la Maïzena®)
- 5 g de Maïzena® (soit 1 cuillère à café)
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- Facultatif : arôme vanille liquide



## Préparation



- 1 Réchauffer 100 mL d'**Infatrini® Peptisorb®** à petit feu (ne pas faire bouillir).
- 2 Ajouter le sucre vanillé et mélanger.
- 3 En parallèle, diluer la Maïzena® dans 30 mL d'**Infatrini® Peptisorb®** froid.
- 4 Lorsque le sucre vanillé a bien fondu, retirer la casserole du feu, intégrer la Maïzena® délayée en mélangeant, puis remettre sur le feu sans cesser de fouetter.
- 5 Veiller à ce qu'il n'y ait pas de grumeaux puis, lorsque l'appareil s'épaissit, transférer dans un petit ramequin individuel. Laisser tiédir avant de servir.

# Crème de tapioca

**+32 %**  
kcal\*



20

\* Versus recette avec du lait entier.

à partir  
de 9 mois



2 portions



Difficulté



Préparation :  
5 minutes

Cuisson :  
15 minutes

## Ingédients

- 200 mL d'**Infatrini® Peptisorb®**
- 40 g de tapioca (soit env. 2 cuillérées à soupe)
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- Facultatif : arôme vanille liquide (soit 1 cuillérée à café)

**ASTUCE !**

*Pour une fine touche sucrée,  
ajouter une cuillérée à café  
de sucre avec le tapioca  
avant la cuisson.*

## Préparation



- 1 Verser l'**Infatrini® Peptisorb®** dans un récipient adapté puis ajouter en pluie le tapioca.
- 2 Mettre le tout à cuire à feu doux (sans faire bouillir) dans une petite casserole ou dans le bol du robot spécial plat bébé, durant 15 minutes environ.
- 3 Mélanger régulièrement.
- 4 En fin de cuisson, ajouter le sucre vanillé et bien mélanger le tout.
- 5 Servir tiède ou froid.



# Yaourt Infatrini® Peptisorb®

**+56%**  
kcal\*



22

\* Versus un yaourt nature au lait entier pour un volume identique.

à partir  
de 5 mois



2 yaourts



Difficulté



Préparation :  
5 minutes

## Ingrédients

200 mL Infatrini® Peptisorb®



pour une texture classique :  
16 g de gomme de guar



ou pour une texture yaourt brassé :  
12 g de gomme de guar



ou pour une texture yaourt à boire :  
4 g de gomme de guar

La gomme de guar est une poudre épaississante. On la trouve en magasin bio ou sur internet. La texture est susceptible d'évoluer dans le temps (en épaississant davantage) alors n'hésitez pas à réduire la quantité de gomme de guar si le yaourt n'est pas consommé immédiatement.

## Préparation



- 1 Verser 1 bouteille d'Infatrini® Peptisorb® dans un saladier.
- 2 Ajouter la gomme de guar en ajustant les quantités selon la texture souhaitée.
- 3 Mélanger vivement et déguster.



Pour éviter les grumeaux, vous pouvez délayer la gomme de guar avec un peu d'Infatrini® Peptisorb® puis verser le reste de la bouteille tout en continuant de mélanger. Éviter de mélanger la gomme de guar et Infatrini® Peptisorb® directement dans la bouteille.

NUTRICIA  
**Infatrini**  
**Peptisorb**

A stylized graphic of a butterfly or flower with five petals, each containing a yellow-green oval shape. A dotted line curves from the bottom left of the graphic towards the text.

230915 - 09 / 23 - NUTRICIA Nutrition Clinique - RCS NANTERRE 451 229 306