# Le plaisir dans l'assiette pour les personnes âgées




Avec le soutien de la Fondation ADREA et l'aide de professionnels de santé, d'aidants familiaux et d'aidants professionnels, de scientifiques et de chefs de cuisine, le Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse a fait un état des lieux des particularités alimentaires des personnes âgées et a utilisé son expertise multidisciplinaire pour concevoir des conseils et des recettes adaptées.

Ce guide a pour but de donner des clés aux aidants pour comprendre les difficultés rencontrées et pour cuisiner des plats savoureux et adaptés aux personnes âgées dont ils s'occupent. Parce qu'il est essentiel d'apporter du plaisir alimentaire à chaque occasion, les recettes ont été déclinées en recettes du quotidien et en recettes festives, à tester sans limite !

Avec d'intéressantes astuces culinaires pour les plats en texture mixées ou le «manger main».

**Et les recettes**

- Gnocchis aux épinards sauce gorgonzola
- Dos de cabillaud aux tomates cerise et au thym
- Parmentier de boudin aux pommes et au beaufort
- Velouté de champignons, lardons fumés et sauge
- Croquette de chair à saucisse aux lentilles
- Petits cakes au parmesan, petits pois et basilic
- Conchiglionis farcis façon bouchées à la reine
- Royale de foie gras, confit de figue et d'oignon
- Confit de canard en feuille de chou

«Le plaisir dans l'assiette», 42 pages en format pdf