

Meal Plan - Menu régime paléo jeûne intermittent de 1600 calories



Grocery List Day 1 Day 2 Day 3 Day 4 Day 5 Day 6 Day 7 Recipes

N'oubliez pas de générer votre plan pour la semaine prochaine sur <https://www.strongrfastr.com>

Day 1 1618 kcal ● 133g protéine (33%) ● 82g lipides (46%) ● 65g glucides (16%) ● 22g fibres (5%)

Déjeuner

760 kcal, 50g de protéines, 20g glucides nets, 49g de lipides



Saucisse de poulet

3 saucisse- 381 kcal



Choux de Bruxelles rôtis

174 kcal



Nouilles de courgette à l'ail

204 kcal

Dîner

860 kcal, 83g de protéines, 44g glucides nets, 33g de lipides



Poulet rôti aux tomates et olives

12 oz- 599 kcal



Wedges de patate douce

261 kcal

Day 2

1583 kcal ● 155g protéine (39%) ● 57g lipides (32%) ● 91g glucides (23%) ● 23g fibres (6%)

Déjeuner

755 kcal, 81g de protéines, 48g glucides nets, 22g de lipides



Blanc de poulet au citron et poivre

12 oz- 444 kcal



Frites de patate douce

309 kcal

Dîner

830 kcal, 74g de protéines, 43g glucides nets, 35g de lipides



Salade simple aux tomates et carottes

98 kcal



Poitrine de poulet simple

10 2/3 oz- 423 kcal



Médaillons de patate douce

1 patate douce- 309 kcal

Day 3

1594 kcal ● 145g protéine (36%) ● 90g lipides (51%) ● 34g glucides (9%) ● 17g fibres (4%)

Déjeuner

770 kcal, 63g de protéines, 10g glucides nets, 48g de lipides



Amandes rôties

1/2 tasse(s)- 388 kcal



Salade simple poulet et épinards

380 kcal

Dîner

825 kcal, 81g de protéines, 24g glucides nets, 42g de lipides



Riz de chou-fleur

2 1/2 tasse(s)- 151 kcal



Salade bowl poulet, betterave & carotte

674 kcal

Day 4

1594 kcal ● 145g protéine (36%) ● 90g lipides (51%) ● 34g glucides (9%) ● 17g fibres (4%)

Déjeuner

770 kcal, 63g de protéines, 10g glucides nets, 48g de lipides



Amandes rôties
1/2 tasse(s)- 388 kcal



Salade simple poulet et épinards
380 kcal

Dîner

825 kcal, 81g de protéines, 24g glucides nets, 42g de lipides



Riz de chou-fleur
2 1/2 tasse(s)- 151 kcal



Salade bowl poulet, betterave & carotte
674 kcal

Day 5

1638 kcal ● 133g protéine (32%) ● 103g lipides (57%) ● 26g glucides (6%) ● 19g fibres (5%)

Déjeuner

850 kcal, 54g de protéines, 8g glucides nets, 64g de lipides



Amandes rôties
1/4 tasse(s)- 222 kcal



Wrap de laitue à la salade de saumon
630 kcal

Dîner

785 kcal, 79g de protéines, 18g glucides nets, 39g de lipides



Boulettes de dinde
14 boulette(s)- 639 kcal



Salade simple aux tomates et carottes
147 kcal

Day 6

1549 kcal ● 137g protéine (35%) ● 81g lipides (47%) ● 49g glucides (13%) ● 20g fibres (5%)

Déjeuner

765 kcal, 58g de protéines, 30g glucides nets, 42g de lipides



Goulash hongrois
461 kcal



Salade simple de jeunes pousses et tomates
302 kcal

Dîner

785 kcal, 79g de protéines, 18g glucides nets, 39g de lipides



Boulettes de dinde
14 boulette(s)- 639 kcal



Salade simple aux tomates et carottes
147 kcal

Day 7

1640 kcal ● 161g protéine (39%) ● 75g lipides (41%) ● 62g glucides (15%) ● 19g fibres (5%)

Déjeuner

765 kcal, 58g de protéines, 30g glucides nets, 42g de lipides



Goulash hongrois
461 kcal



Salade simple de jeunes pousses et tomates
302 kcal

Dîner

875 kcal, 103g de protéines, 32g glucides nets, 33g de lipides



Frites de patate douce
132 kcal



Poulet et légumes rôtis en une seule poêle
745 kcal

Liste de courses



Saucisses et charcuterie

- Saucisse de poulet, cuite
3 saucisse (252g)

Épices et herbes

- sel
1 oz (32g)
- poivre noir
3 1/2 g (3g)
- poudre de chili
2 c. à café (5g)
- basilic frais
12 feuilles (6g)
- poivre citronné
3/4 c. à soupe (5g)
- poudre d'ail
1/4 oz (8g)
- paprika
5 1/2 g (5g)
- thym séché
3/4 c. à café, feuilles (1g)
- origan séché
1/8 oz (4g)
- poudre d'oignon
2/3 c. à soupe (5g)

Légumes et produits à base de légumes

- choux de Bruxelles
3/8 lb (170g)
- courgette
2 moyen (368g)
- Ail
1 gousse (3g)
- tomates
6 1/2 entier moyen (\approx 6,1 cm diam.) (795g)
- patates douces
4 patate douce, 12,5 cm de long (798g)
- carottes
2 1/2 moyen (153g)
- laitue romaine
1 3/4 tête (1112g)
- épinards frais
5 tasse(s) (150g)
- Betteraves précuites (en conserve ou réfrigérées)
3/4 livres (340g)
- oignon
1 1/2 moyen (6,5 cm diam.) (174g)
- céleri cru
2 tige, petite (12,5 cm de long) (34g)

Graisses et huiles

- huile d'olive
2 oz (mL)
- huile
6 oz (mL)
- vinaigrette
18 3/4 c. à soupe (mL)
- mayonnaise
4 c. à soupe (mL)

Fruits et jus de fruits

- olives vertes
12 grand (53g)

Produits de volaille

- poitrine de poulet désossée sans peau, crue
5 1/2 lb (2497g)
- dinde hachée, crue
1 1/2 lb (635g)

Produits à base de noix et de graines

- amandes
1 tasse, entière (161g)

Autre

- chou-fleur surgelé
5 tasse (567g)
- mélange de jeunes pousses
12 tasse (360g)

Soupes, sauces et jus

- vinaigre de cidre de pomme
1 1/2 c. à thé (mL)

Produits de poissons et fruits de mer

- saumon en boîte
2 boîte(s) 142 g (non égouttée) (284g)

Produits laitiers et œufs

- yaourt grec écrémé nature
11 c. à soupe (196g)

Boissons

concentré de tomate
1/3 boîte (170 g) (57g)

eau
1/2 tasse(s) (120mL)

brocoli
10 c. à s., haché (57g)

Produits de bœuf

viande de bœuf pour ragoût, crue
1 lb (454g)

poivron rouge
5/8 moyen (env. 7 cm long, 6,5 cm diam.) (74g)

Déjeuner 1 ↗

Consommer les jour 1

Saucisse de poulet

3 saucisse - 381 kcal ● 42g protéine ● 21g lipides ● 6g glucides ● 0g fibres



Donne 3 saucisse portions

Saucisse de poulet, cuite
3 saucisse (252g)

1. Réchauffer rapidement à la poêle, au gril ou au micro-ondes et déguster.

Choux de Bruxelles rôtis

174 kcal ● 5g protéine ● 10g lipides ● 9g glucides ● 7g fibres



sel
1/6 c. à café (1g)
poivre noir
1/8 c. à café, moulu (0g)
choux de Bruxelles
3/8 lb (170g)
huile d'olive
3/4 c. à soupe (mL)

1. Préchauffez le four à 400 F (200 C).
2. Pour préparer les choux de Bruxelles, coupez les extrémités brunes et retirez les feuilles externes jaunes.
3. Dans un bol moyen, mélangez-les avec l'huile, le sel et le poivre jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés.
4. Répartissez-les en une seule couche sur une plaque de cuisson et faites rôtir environ 30 à 35 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres à l'intérieur. Surveillez-les pendant la cuisson et secouez la plaque de temps en temps pour qu'ils dorent uniformément.
5. Retirez du four et servez.

Nouilles de courgette à l'ail

204 kcal ● 3g protéine ● 18g lipides ● 5g glucides ● 3g fibres



huile d'olive
1 1/4 c. à soupe (mL)
courgette
1 1/4 moyen (245g)
Ail, haché finement
5/8 gousse (2g)

1. Utilisez un spiraliseur ou un épluche-légumes dentelé pour faire des spaghetti de courgette.
2. Chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen-vif. Ajoutez l'ail et faites-le cuire une à deux minutes.
3. Ajoutez les nouilles de courgette et faites-les sauter en les remuant continuellement jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais pas molles, environ 5 minutes.
4. Retirez du feu et servez.

Déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 2

Blanc de poulet au citron et poivre

12 oz - 444 kcal ● 76g protéine ● 14g lipides ● 2g glucides ● 1g fibres



Donne 12 oz portions

poitrine de poulet désossée sans peau, crue
3/4 lb (336g)
huile d'olive
3/8 c. à soupe (mL)
poivre citronné
3/4 c. à soupe (5g)

1. Commencez par frotter le poulet avec de l'huile d'olive et l'assaisonnement citron-poivre. Si vous cuisinez à la poêle, gardez un peu d'huile pour la cuisson.
2. **SUR LA POÊLE**
3. Chauffez le reste de l'huile d'olive dans une poêle moyenne à feu moyen, placez les blancs de poulet et faites cuire jusqu'à ce que les bords deviennent opaques, environ 10 minutes.
4. Retournez les blancs, couvrez la poêle, baissez le feu et poursuivez la cuisson 10 minutes supplémentaires.
5. **AU FOUR**
6. Préchauffez le four à 400 °F (200 °C).
7. Placez le poulet sur une grille de cuisson (recommandé) ou une plaque.
8. Faites cuire 10 minutes, retournez puis cuisez encore 15 minutes (ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 degrés Fahrenheit).
9. **AU GRIL/GRILL**
10. Placez la grille du four à 3–4 pouces de l'élément chauffant supérieur.
11. Mettez le four en mode gril et préchauffez à haute température.
12. Faites griller le poulet 3 à 8 minutes de chaque côté. Le temps réel dépendra de l'épaisseur des blancs et de leur distance à l'élément chauffant.

Frites de patate douce

309 kcal ● 4g protéine ● 8g lipides ● 46g glucides ● 8g fibres



huile d'olive
5/8 c. à soupe (mL)
poudre d'ail
1/4 c. à café (1g)
paprika
1/4 c. à café (1g)
sel
1/4 c. à café (2g)
poivre noir
1/8 c. à café, moulu (0g)
patates douces, épluché
5/8 lbs (265g)

1. Préchauffez le four à 400.
2. Coupez les patates douces en bâtonnets de 1/4 à 1/2 pouce de large et 3 pouces de long, puis mélangez-les avec l'huile.
3. Mélangez les épices, le sel et le poivre dans un petit bol, puis enrobez-en les patates douces. Étalez-les uniformément sur une plaque de cuisson.
4. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes sur le dessous, environ 15 minutes, puis retournez-les et continuez la cuisson jusqu'à ce que l'autre côté soit croustillant, environ 10 minutes.
5. Servez.

Déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 3 et jour 4

Amandes rôties

1/2 tasse(s) - 388 kcal ● 13g protéine ● 31g lipides ● 6g glucides ● 8g fibres



Pour un seul repas :

amandes
1/2 tasse, entière (63g)

Pour les 2 repas :

amandes
14 c. à s., entière (125g)

1. La recette n'a pas d'instructions.

Salade simple poulet et épinards

380 kcal ● 50g protéine ● 17g lipides ● 5g glucides ● 2g fibres



Pour un seul repas :

épinards frais
2 1/2 tasse(s) (75g)
huile
1 1/4 c. à café (mL)
vinaigrette
2 c. à soupe (mL)
poitrine de poulet désossée sans peau, crue, haché, cuit
1/2 livres (213g)

Pour les 2 repas :

épinards frais
5 tasse(s) (150g)
huile
2 1/2 c. à café (mL)
vinaigrette
3 3/4 c. à soupe (mL)
poitrine de poulet désossée sans peau, crue, haché, cuit
15 oz (425g)

1. Assaisonnez les poitrines de poulet avec un peu de sel et de poivre.
2. Faites chauffer l'huile dans une poêle ou une poêle-gril à feu moyen-elevé. Faites cuire le poulet environ 6–7 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose à l'intérieur. Une fois cuit, laissez reposer quelques minutes, puis coupez en lanières.
3. Disposez les épinards et déposez le poulet dessus.
4. Arrosez de vinaigrette au moment de servir.

Déjeuner 4 ↗

Consommer les jour 5

Amandes rôties

1/4 tasse(s) - 222 kcal ● 8g protéine ● 18g lipides ● 3g glucides ● 5g fibres



Donne 1/4 tasse(s) portions

amandes
4 c. à s., entière (36g)

1. La recette n'a pas d'instructions.

Wrap de laitue à la salade de saumon

630 kcal ● 46g protéine ● 46g lipides ● 5g glucides ● 3g fibres



saumon en boîte
2 boîte(s) 142 g (non égouttée) (284g)
mayonnaise
4 c. à soupe (mL)
oignon
2 c. à s., haché (30g)
céleri cru, coupé en dés
2 tige, petite (12,5 cm de long) (34g)
sel
2 trait (1g)
poivre noir
2 trait (0g)
laitue romaine
4 feuille extérieure (112g)

1. Égouttez le saumon et jetez le liquide.
2. Mélangez le saumon avec tous les autres ingrédients, sauf la romaine, dans un petit bol. Mélangez bien.
3. Placez le mélange de saumon en ligne sur la longueur de chaque feuille de romaine, près du bord.
4. Roulez pour former le wrap.
5. Servez.

Déjeuner 5 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

Goulash hongrois

461 kcal ● 52g protéine ● 23g lipides ● 10g glucides ● 3g fibres



Pour un seul repas :

huile
2 2/3 c. à c. (mL)
sel
1/2 c. à café (3g)
poivre noir
1/8 c. à café, moulu (0g)
eau
1/4 tasse(s) (60mL)
concentré de tomate
1/6 boîte (170 g) (28g)
oignon, tranché
1/2 moyen (6,5 cm diam.) (55g)
Ail, haché finement
1/6 gousse (1g)
viande de bœuf pour ragoût, crue, coupé en cubes de 1,5 pouce
1/2 lb (227g)
paprika, de préférence du paprika doux hongrois
1/3 c. à soupe (2g)

Pour les 2 repas :

huile
1 3/4 c. à s. (mL)
sel
1 c. à café (6g)
poivre noir
1/6 c. à café, moulu (0g)
eau
1/2 tasse(s) (120mL)
concentré de tomate
1/3 boîte (170 g) (57g)
oignon, tranché
1 moyen (6,5 cm diam.) (110g)
Ail, haché finement
1/3 gousse (1g)
viande de bœuf pour ragoût, crue, coupé en cubes de 1,5 pouce
1 lb (454g)
paprika, de préférence du paprika doux hongrois
2/3 c. à soupe (5g)

1. Faites chauffer l'huile dans une grande marmite ou une cocotte à feu moyen. Faites cuire les oignons dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en remuant fréquemment. Retirez les oignons et réservez.
2. Dans un bol moyen, mélangez le paprika, le poivre et la moitié du sel. Enrobez les cubes de bœuf avec ce mélange d'épices, puis faites-les cuire dans la marmite où les oignons ont cuit jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés. Remettez les oignons dans la marmite et ajoutez la pâte de tomate, l'eau, l'ail et le reste du sel. Réduisez le feu au minimum, couvrez et laissez mijoter en remuant de temps en temps pendant 1h30 à 2h, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Salade simple de jeunes pousses et tomates

302 kcal ● 6g protéine ● 19g lipides ● 21g glucides ● 6g fibres



Pour un seul repas :

mélange de jeunes pousses
6 tasse (180g)
tomates
1 tasse de tomates cerises (149g)
vinaigrette
6 c. à soupe (mL)

Pour les 2 repas :

mélange de jeunes pousses
12 tasse (360g)
tomates
2 tasse de tomates cerises (298g)
vinaigrette
12 c. à soupe (mL)

1. Mélanger les jeunes pousses, les tomates et la vinaigrette dans un petit bol.
Servir.

Dîner 1 ↗

Consommer les jour 1

Poulet rôti aux tomates et olives

12 oz - 599 kcal ● 80g protéine ● 25g lipides ● 8g glucides ● 6g fibres



Donne 12 oz portions

tomates

12 tomates cerises (204g)

huile d'olive

2 c. à café (mL)

sel

1/2 c. à café (3g)

olives vertes

12 grand (53g)

poivre noir

4 trait (0g)

poudre de chili

2 c. à café (5g)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

3/4 livres (340g)

basilic frais, râpé

12 feuilles (6g)

1. Préchauffer le four à 425 F (220 C).
2. Déposer les blancs de poulet dans un petit plat à gratin.
3. Verser l'huile d'olive sur le poulet et assaisonner de sel, de poivre et de poudre de chili.
4. Déposer les tomates, le basilic et les olives sur le poulet.
5. Mettre le plat au four et cuire environ 25 minutes.
6. Vérifier que le poulet est bien cuit. Si nécessaire, ajouter quelques minutes de cuisson.

Wedges de patate douce

261 kcal ● 3g protéine ● 9g lipides ● 36g glucides ● 6g fibres



huile

3/4 c. à soupe (mL)

sel

1/2 c. à café (3g)

poivre noir

1/4 c. à café, moulu (1g)

patates douces, coupé en quartiers

1 patate douce, 12,5 cm de long (210g)

1. Préchauffez le four à 400°F (200°C) et graissez une plaque de cuisson.
2. Enrobez les patates douces d'huile pour que tous les côtés soient bien couverts. Assaisonnez de sel et de poivre et mélangez à nouveau, puis disposez en une seule couche sur la plaque (si c'est trop serré, utilisez deux plaques).
3. Faites cuire au total 25 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et tendres, en les retournant une fois à mi-cuisson pour assurer une cuisson uniforme.

Dîner 2 ↗

Consommer les jour 2

Salade simple aux tomates et carottes

98 kcal ● 4g protéine ● 3g lipides ● 7g glucides ● 6g fibres



vinaigrette

3/4 c. à soupe (mL)

carottes, tranché

1/4 moyen (15g)

laitue romaine, grossièrement haché

1/2 cœurs (250g)

tomates, coupé en dés

1/2 entier moyen (≈6,1 cm diam.) (62g)

1. Dans un grand bol, ajouter la laitue, la tomate et les carottes ; mélanger.
2. Verser la vinaigrette au moment de servir.

Poitrine de poulet simple

10 2/3 oz - 423 kcal ● 67g protéine ● 17g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Donne 10 2/3 oz portions

poitrine de poulet désossée sans peau, crue
2/3 lb (299g)
huile
2/3 c. à soupe (mL)

1. Frottez d'abord le poulet avec de l'huile, du sel, du poivre et les autres assaisonnements de votre choix. Si vous cuisez à la poêle, gardez un peu d'huile pour la cuisson.
2. **À LA POÊLE** : Chauffez le reste de l'huile dans une poêle moyenne à feu moyen, placez les poitrines de poulet et faites cuire jusqu'à ce que les bords deviennent opaques, environ 10 minutes. Retournez de l'autre côté, couvrez la poêle, baissez le feu et faites cuire encore 10 minutes.
3. **AU FOUR** : Préchauffez le four à 400°F (200°C). Placez le poulet sur une plaque de cuisson. Faites cuire 10 minutes, retournez et faites cuire 15 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F (75°C).
4. **AU GRIL / BROIL** : Réglez le four sur gril et préchauffez en position haute. Faites griller le poulet 3-8 minutes de chaque côté. Le temps varie selon l'épaisseur et la proximité de l'élément chauffant.
5. **TOUTES MÉTHODES** : Enfin, laissez reposer le poulet au moins 5 minutes avant de le découper. Servez.

Médaillons de patate douce

1 patate douce - 309 kcal ● 3g protéine ● 14g lipides ● 36g glucides ● 6g fibres



Donne 1 patate douce portions

huile

1 c. à soupe (mL)

patates douces, tranché

1 patate douce, 12,5 cm de long (210g)

1. Préchauffez le four à 425°F (220°C). Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. Coupez la patate douce en médailles fins, environ 1/4 de pouce d'épaisseur. Enrobez-les d'huile et assaisonnez de sel/poivre selon votre goût.
3. Étalez les patates douces uniformément sur la plaque.
4. Faites cuire au four environ 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
5. Retirez du four et servez.

Dîner 3 ↗

Consommer les jour 3 et jour 4

Riz de chou-fleur

2 1/2 tasse(s) - 151 kcal ● 3g protéine ● 11g lipides ● 8g glucides ● 3g fibres



Pour un seul repas :

chou-fleur surgelé

2 1/2 tasse (284g)

huile

2 1/2 c. à café (mL)

Pour les 2 repas :

chou-fleur surgelé

5 tasse (567g)

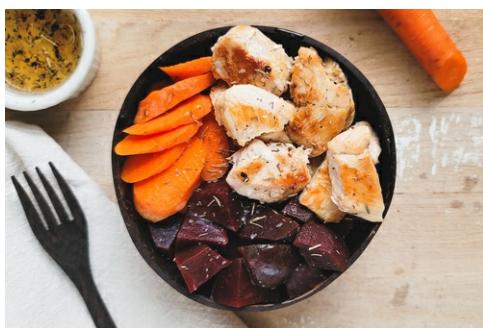
huile

5 c. à café (mL)

1. Cuire le chou-fleur selon les instructions du paquet.
2. Mélanger avec l'huile et un peu de sel et de poivre.
3. Servir.

Salade bowl poulet, betterave & carotte

674 kcal ● 79g protéine ● 30g lipides ● 17g glucides ● 5g fibres



Pour un seul repas :

huile
1 1/2 c. à soupe (mL)
thym séché
3/8 c. à café, feuilles (0g)
vinaigre de cidre de pomme
3/4 c. à thé (mL)
Betteraves précuites (en conserve ou réfrigérées), coupé en cubes
6 oz (170g)
poitrine de poulet désossée sans peau, crue, coupé en cubes
3/4 lb (336g)
carottes, finement tranché
3/4 moyen (46g)

Pour les 2 repas :

huile
3 c. à soupe (mL)
thym séché
3/4 c. à café, feuilles (1g)
vinaigre de cidre de pomme
1 1/2 c. à thé (mL)
Betteraves précuites (en conserve ou réfrigérées), coupé en cubes
3/4 livres (340g)
poitrine de poulet désossée sans peau, crue, coupé en cubes
1 1/2 lb (672g)
carottes, finement tranché
1 1/2 moyen (92g)

1. Chauffer la moitié de l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter le poulet en dés avec une pincée de sel et de poivre et cuire jusqu'à ce qu'il soit bien cuit et doré.
2. Dresser le poulet avec des dés de betterave et des carottes tranchées. Arroser du reste d'huile plus du vinaigre, du thym, et assaisonner encore de sel et de poivre. Servir.

Dîner 4 ↗

Consommer les jour 5 et jour 6

Boulettes de dinde

14 boulette(s) - 639 kcal ● 73g protéine ● 35g lipides ● 8g glucides ● 1g fibres



Pour un seul repas :

dinde hachée, crue
2/3 lb (318g)
huile
2/3 c. à soupe (mL)
sel
1/3 c. à soupe (6g)
origan séché
1/3 c. à soupe, feuilles (1g)
poudre d'ail
1/3 c. à soupe (3g)
poudre d'oignon
1/3 c. à soupe (2g)
yaourt grec écrémé nature
5 1/2 c. à soupe (98g)

Pour les 2 repas :

dinde hachée, crue
1 1/2 lb (635g)
huile
1 1/2 c. à soupe (mL)
sel
2/3 c. à soupe (13g)
origan séché
2/3 c. à soupe, feuilles (2g)
poudre d'ail
2/3 c. à soupe (7g)
poudre d'oignon
2/3 c. à soupe (5g)
yaourt grec écrémé nature
11 c. à soupe (196g)

1. Dans un grand bol, mélangez la dinde hachée, la poudre d'oignon, la poudre d'ail, l'origan et le sel avec les mains jusqu'à homogénéité. Formez de petites boulettes (utilisez le nombre de boulettes indiqué dans les détails de la recette). Chauffez l'huile dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez les boulettes et faites-les cuire en les tournant doucement, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bien cuites. Servir.

Salade simple aux tomates et carottes

147 kcal ● 6g protéine ● 5g lipides ● 11g glucides ● 10g fibres



Pour un seul repas :

vinaigrette
1 c. à soupe (mL)
carottes, tranché
3/8 moyen (23g)
laitue romaine, grossièrement haché
3/4 cœurs (375g)
tomates, coupé en dés
3/4 entier moyen (\approx 6,1 cm diam.) (92g)

Pour les 2 repas :

vinaigrette
2 1/4 c. à soupe (mL)
carottes, tranché
3/4 moyen (46g)
laitue romaine, grossièrement haché
1 1/2 cœurs (750g)
tomates, coupé en dés
1 1/2 entier moyen (\approx 6,1 cm diam.) (185g)

1. Dans un grand bol, ajouter la laitue, la tomate et les carottes ; mélanger.
2. Verser la vinaigrette au moment de servir.

Dîner 5 ↗

Consommer les jour 7

Frites de patate douce

132 kcal ● 2g protéine ● 3g lipides ● 20g glucides ● 4g fibres



huile d'olive
1/4 c. à soupe (mL)
poudre d'ail
1/8 c. à café (0g)
paprika
1/8 c. à café (0g)
sel
1/8 c. à café (1g)
poivre noir
1/8 c. à café, moulu (0g)
patates douces, épluché
1/4 lbs (114g)

1. Préchauffez le four à 400.
2. Coupez les patates douces en bâtonnets de 1/4 à 1/2 pouce de large et 3 pouces de long, puis mélangez-les avec l'huile.
3. Mélangez les épices, le sel et le poivre dans un petit bol, puis enrobez-en les patates douces. Étalez-les uniformément sur une plaque de cuisson.
4. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes sur le dessous, environ 15 minutes, puis retournez-les et continuez la cuisson jusqu'à ce que l'autre côté soit croustillant, environ 10 minutes.
5. Servez.

Poulet et légumes rôtis en une seule poêle

745 kcal ● 101g protéine ● 30g lipides ● 12g glucides ● 7g fibres

**tomates**

5 c. à s. de tomates cerises (47g)

huile

1 1/4 c. à soupe (mL)

sel

1/2 c. à café (3g)

poivre noir

1/2 c. à café, moulu (1g)

oignon, tranché

1/3 moyen (6,5 cm diam.) (34g)

brocoli

10 c. à s., haché (57g)

origan séché

1 c. à café, moulu (2g)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

15 oz (425g)

poivron rouge, dépépiné et tranché

5/8 moyen (env. 7 cm long, 6,5 cm diam.) (74g)

courgette, tranché

5/8 moyen (123g)

1. Préchauffer le four à 500°F (260°C).**2.** Couper tous les légumes en gros morceaux. Couper le poulet en cubes.**3.** Dans un plat à rôtir ou sur une plaque, ajouter les légumes, le poulet cru, l'huile et les assaisonnements. Mélanger pour enrober.**4.** Cuire pendant 15-20 minutes environ jusqu'à ce que le poulet soit cuit et que les légumes soient légèrement grillés.