

# Meal Plan - Menu régime paléo jeûne intermittent de 1700 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**      1670 kcal ● 131g protéine (31%) ● 81g lipides (44%) ● 85g glucides (20%) ● 20g fibres (5%)

## Déjeuner

825 kcal, 80g de protéines, 45g glucides nets, 32g de lipides



**Poitrine de poulet marinée**  
12 oz- 424 kcal



**Poivrons et oignons sautés**  
94 kcal



**Médaillons de patate douce**  
1 patate douce- 309 kcal

## Dîner

845 kcal, 51g de protéines, 40g glucides nets, 48g de lipides



**Kiwi**  
3 kiwi- 140 kcal



**Salade steak et betterave**  
703 kcal

**Day 2**      1692 kcal ● 177g protéine (42%) ● 93g lipides (50%) ● 17g glucides (4%) ● 18g fibres (4%)

## Déjeuner

840 kcal, 78g de protéines, 11g glucides nets, 50g de lipides



**Amandes rôties**  
3/8 tasse(s)- 333 kcal



**Salade simple poulet et épinards**  
507 kcal

## Dîner

850 kcal, 99g de protéines, 7g glucides nets, 44g de lipides



**Dinde hachée de base**  
16 oz- 750 kcal



**Brocoli**  
3 1/2 tasse(s)- 102 kcal

**Day 3**      1663 kcal ● 132g protéine (32%) ● 99g lipides (54%) ● 40g glucides (10%) ● 21g fibres (5%)

## Déjeuner

830 kcal, 65g de protéines, 16g glucides nets, 52g de lipides



**Poulet frit pauvre en glucides**  
12 oz- 702 kcal



**Haricots verts**  
126 kcal

## Dîner

835 kcal, 67g de protéines, 24g glucides nets, 47g de lipides



**Saucisse de poulet**  
4 saucisse- 508 kcal



**Pois mange-tout arrosés d'huile d'olive**  
326 kcal

## Day 4

1694 kcal ● 150g protéine (35%) ● 81g lipides (43%) ● 68g glucides (16%) ● 25g fibres (6%)

### Déjeuner

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

### Dîner

835 kcal, 67g de protéines, 24g glucides nets, 47g de lipides



#### Saucisse de poulet

4 saucisse- 508 kcal



#### Pois mange-tout arrosés d'huile d'olive

326 kcal

## Day 5

1663 kcal ● 134g protéine (32%) ● 79g lipides (43%) ● 73g glucides (18%) ● 30g fibres (7%)

### Déjeuner

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

### Dîner

805 kcal, 51g de protéines, 29g glucides nets, 46g de lipides



#### Amandes rôties

1/3 tasse(s)- 277 kcal



#### Salade saumon et artichaut

526 kcal

## Day 6

1713 kcal ● 140g protéine (33%) ● 57g lipides (30%) ● 120g glucides (28%) ● 41g fibres (10%)

### Déjeuner

910 kcal, 31g de protéines, 112g glucides nets, 24g de lipides



#### Ragoût de haricots noirs et patate douce

415 kcal



#### Raisins secs

1/2 tasse- 275 kcal



#### Amandes rôties

1/4 tasse(s)- 222 kcal

### Dîner

800 kcal, 110g de protéines, 8g glucides nets, 32g de lipides



#### Blanc de poulet au citron et poivre

16 oz- 592 kcal



#### Brocoli arrosé d'huile d'olive

3 tasse(s)- 209 kcal

## Day 7

1713 kcal ● 140g protéine (33%) ● 57g lipides (30%) ● 120g glucides (28%) ● 41g fibres (10%)

### Déjeuner

910 kcal, 31g de protéines, 112g glucides nets, 24g de lipides



#### Ragoût de haricots noirs et patate douce

415 kcal



#### Raisins secs

1/2 tasse- 275 kcal



#### Amandes rôties

1/4 tasse(s)- 222 kcal

### Dîner

800 kcal, 110g de protéines, 8g glucides nets, 32g de lipides



#### Blanc de poulet au citron et poivre

16 oz- 592 kcal



#### Brocoli arrosé d'huile d'olive

3 tasse(s)- 209 kcal

# Liste de courses



## Fruits et jus de fruits

- kiwi  
3 fruit (207g)
- olives vertes  
24 grand (106g)
- jus de citron  
2/3 c. à soupe (mL)
- raisins secs  
1 tasse (tassée) (165g)

## Produits de bœuf

- steak de sirloin (surlonge), cru  
1/2 livres (213g)

## Autre

- mélange de jeunes pousses  
6 tasse (180g)
- Poulet, pilons, avec peau  
3/4 lb (340g)
- couennes de porc  
11 g (11g)

## Légumes et produits à base de légumes

- brocoli  
3/4 tasse, haché (68g)
- Betteraves précuites (en conserve ou réfrigérées)  
1 1/2 betterave(s) (75g)
- oignon  
5/6 moyen (6,5 cm diam.) (88g)
- poivron  
3/4 grand (123g)
- patates douces  
3 2/3 patate douce, 12,5 cm de long (770g)
- Brocoli surgelé  
9 1/2 tasse (865g)
- épinards frais  
3 1/3 tasse(s) (100g)
- Pois mange-tout surgelés  
5 1/3 tasse (768g)
- Haricots verts surgelés  
2 2/3 tasse (323g)
- tomates  
4 1/3 entier moyen ( $\approx$ 6,1 cm diam.) (532g)
- artichauts en conserve  
13 1/4 c. à s. de fonds (140g)
- feuilles de chou frisé (kale)  
1 tasse, haché (40g)

## Graisses et huiles

- vinaigrette  
5 1/2 c. à soupe (mL)
- huile  
2 2/3 oz (mL)
- sauce marinade  
6 c. à s. (mL)
- huile d'olive  
3 1/3 oz (mL)
- vinaigrette balsamique  
5 c. à soupe (mL)

## Produits de volaille

- poitrine de poulet désossée sans peau, crue  
5 lb (2196g)
- dinde hachée, crue  
1 livres (454g)

## Produits à base de noix et de graines

- amandes  
1 1/3 tasse, entière (170g)

## Saucisses et charcuterie

- Saucisse de poulet, cuite  
8 saucisse (672g)

## Épices et herbes

- poivre noir  
2 1/2 g (3g)
- sel  
1/2 oz (15g)
- assaisonnement cajun  
1/2 c. à café (1g)
- poudre de chili  
4 c. à café (11g)
- basilic frais  
24 feuilles (12g)
- poivre citronné  
2 c. à soupe (14g)
- cumin moulu  
1 c. à café (2g)

## Soupes, sauces et jus

- sauce piquante  
3/4 c. à soupe (mL)

concentré de tomate  
1 1/3 c. à soupe (21g)

Ail  
1 1/3 gousse(s) (4g)

### **Produits de poissons et fruits de mer**

saumon en boîte  
1/2 livres (213g)

### **Boissons**

eau  
2 tasse(s) (479mL)

### **Légumineuses et produits à base de légumineuses**

haricots noirs  
1 1/3 boîte(s) (585g)

---

## Déjeuner 1 ↗

Consommer les jour 1

### Poitrine de poulet marinée

12 oz - 424 kcal ● 76g protéine ● 13g lipides ● 2g glucides ● 0g fibres



Donne 12 oz portions

**poitrine de poulet désossée sans peau, crue**  
**3/4 lb (336g)**  
**sauce marinade**  
**6 c. à s. (mL)**

1. Placez le poulet dans un sac refermable avec la marinade et malaxez le sac pour bien enrober le poulet.
2. Réfrigérez et laissez mariner au moins 1 heure, de préférence toute la nuit.
3. CUISSON AU FOUR
4. Préchauffez le four à 400°F.
5. Retirez le poulet du sac, jetez l'excès de marinade et faites cuire 10 minutes dans le four préchauffé.
6. Après les 10 minutes, retournez le poulet et faites cuire jusqu'à ce qu'il ne soit plus rosé au centre et que les jus soient clairs, environ 15 minutes supplémentaires.
7. GRILL / BROIL
8. Préchauffez le gril du four.
9. Retirez le poulet du sac, jetez l'excès de marinade et faites griller jusqu'à ce qu'il ne soit plus rosé à l'intérieur, généralement 4-8 minutes par côté.

### Poivrons et oignons sautés

94 kcal ● 2g protéine ● 6g lipides ● 7g glucides ● 3g fibres



**huile**  
3/8 c. à soupe (mL)  
**oignon, tranché**  
3/8 moyen (6,5 cm diam.) (41g)  
**poivron, coupé en lanières**  
3/4 grand (123g)

1. Chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajoutez le poivron et l'oignon et faites sauter jusqu'à ce que les légumes soient tendres, environ 15-20 minutes.

2. Assaisonnez d'un peu de sel et de poivre et 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 médaillons 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.

## Déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 2

### Amandes rôties

3/8 tasse(s) - 333 kcal ● 11g protéine ● 27g lipides ● 5g glucides ● 7g fibres



Donne 3/8 tasse(s) portions

**amandes**  
6 c. à s., entière (54g)

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

### Salade simple poulet et épinards

507 kcal ● 67g protéine ● 23g lipides ● 6g glucides ● 2g fibres



**épinards frais**  
3 1/3 tasse(s) (100g)  
**huile**  
1 2/3 c. à café (mL)  
**vinaigrette**  
2 1/2 c. à soupe (mL)  
**poitrine de poulet désossée sans peau, crue, haché, cuit**  
10 oz (284g)

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 3 ↗

Consommer les jour 3

### Poulet frit pauvre en glucides

12 oz - 702 kcal ● 60g protéine ● 51g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Donne 12 oz portions

**sauce piquante**  
3/4 c. à soupe (mL)  
**assaisonnement cajun**  
1/2 c. à café (1g)  
**Poulet, pilons, avec peau**  
3/4 lb (340g)  
**couennes de porc, écrasé**  
10 3/4 g (11g)

1. Préchauffez le four à 400°F (200°C).
2. Mélangez des couennes de porc écrasées dans un bol avec l'assaisonnement cajun.
3. Enrobez chaque morceau de poulet de sauce piquante sur toutes les faces.
4. Saupoudrez et tapotez le mélange de couennes de porc sur toutes les faces du poulet.
5. Placez le poulet sur une grille posée sur une plaque.
6. Faites cuire 40 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit. Passez brièvement sous le gril pour rendre la peau croustillante.

### Haricots verts

126 kcal ● 6g protéine ● 1g lipides ● 16g glucides ● 8g fibres



**Haricots verts surgelés**  
2 2/3 tasse (323g)

1. Préparez selon les instructions du paquet.

## Déjeuner 4 ↗

Consommer les jour 4 et jour 5

### Poulet rôti aux tomates et olives

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



Pour un seul repas :

**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)

Pour les 2 repas :

**tomates**  
24 tomates cerises (408g)  
**huile d'olive**  
4 c. à café (mL)  
**sel**  
1 c. à café (6g)  
**olives vertes**  
24 grand (106g)  
**poivre noir**  
8 trait (1g)  
**poudre de chili**  
4 c. à café (11g)  
**poitrine de poulet désossée sans peau, crue**  
1 1/2 livres (680g)  
**basilic frais, râpé**  
24 feuilles (12g)

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



Pour un seul repas :

**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)

Pour les 2 repas :

**huile**

1 1/2 c. à soupe (mL)

**sel**

1 c. à café (6g)

**poivre noir**

1/2 c. à café, moulu (1g)

**patates douces, coupé en quartiers**

2 patate douce, 12,5 cm de long  
(420g)

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.

---

## Déjeuner 5 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

### Ragoût de haricots noirs et patate douce

415 kcal ● 20g protéine ● 6g lipides ● 46g glucides ● 24g fibres



Pour un seul repas :

**eau**  
1 tasse(s) (239mL)  
**cumin moulu**  
1/2 c. à café (1g)  
**jus de citron**  
1/3 c. à soupe (mL)  
**feuilles de chou frisé (kale)**  
1/2 tasse, haché (20g)  
**huile**  
1/3 c. à soupe (mL)  
**concentré de tomate**  
2/3 c. à soupe (11g)  
**haricots noirs, égoutté**  
2/3 boîte(s) (293g)  
**patates douces, coupé en cubes**  
1/3 patate douce, 12,5 cm de long  
(70g)  
**oignon, haché**  
1/3 petit (23g)  
**Ail, coupé en dés**  
2/3 gousse(s) (2g)

Pour les 2 repas :

**eau**  
2 tasse(s) (479mL)  
**cumin moulu**  
1 c. à café (2g)  
**jus de citron**  
2/3 c. à soupe (mL)  
**feuilles de chou frisé (kale)**  
16 c. à s., haché (40g)  
**huile**  
2/3 c. à soupe (mL)  
**concentré de tomate**  
1 1/3 c. à soupe (21g)  
**haricots noirs, égoutté**  
1 1/3 boîte(s) (585g)  
**patates douces, coupé en cubes**  
2/3 patate douce, 12,5 cm de long  
(140g)  
**oignon, haché**  
2/3 petit (47g)  
**Ail, coupé en dés**  
1 1/3 gousse(s) (4g)

1. Préchauffez le four à 350 °F (180 °C). Placez les patates douces coupées en dés sur une plaque de cuisson et faites cuire 30 à 40 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Pendant ce temps, préparez les légumes. Chauffez l'huile dans une grande marmite à feu moyen. Ajoutez l'ail et l'oignon et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient ramollis, environ 15 minutes.
3. Ajoutez le cumin et une grosse pincée de sel/poivre dans la marmite et mélangez. Faites chauffer jusqu'à ce que les épices dégagent leur parfum, environ une minute.
4. Ajoutez le concentré de tomate, l'eau et les haricots noirs et remuez. Laissez mijoter pendant 15 minutes.
5. Une fois que les patates douces sont tendres, ajoutez-les dans la marmite avec le chou kale et le jus de citron. Mélangez et servez.

## Raisins secs

1/2 tasse - 275 kcal ● 3g protéine ● 0g lipides ● 62g glucides ● 3g fibres



Pour un seul repas :

**raisins secs**  
1/2 tasse (tassée) (83g)

Pour les 2 repas :

**raisins secs**  
1 tasse (tassée) (165g)

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

## Amandes rôties

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



Pour un seul repas :

**amandes**

4 c. à s., entière (36g)

Pour les 2 repas :

**amandes**

1/2 tasse, entière (72g)

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

## Dîner 1 ↗

Consommer les jour 1

### Kiwi

3 kiwi - 140 kcal ● 2g protéine ● 1g lipides ● 24g glucides ● 6g fibres

Donne 3 kiwi portions

**kiwi**

3 fruit (207g)



1. Trancher le kiwi et servir.

### Salade steak et betterave

703 kcal ● 48g protéine ● 47g lipides ● 16g glucides ● 5g fibres



**steak de sirloin (surlonge), cru**

1/2 livres (213g)

**mélange de jeunes pousses**

2 1/4 tasse (68g)

**brocoli**

3/4 tasse, haché (68g)

**vinaigrette**

3 c. à soupe (mL)

**huile**

3/4 c. à soupe (mL)

**Betteraves précuites (en conserve ou réfrigérées), haché**

1 1/2 betterave(s) (75g)

1. Assaisonner généreusement le steak de sel et de poivre. Chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter le steak et cuire quelques minutes de chaque côté jusqu'à cuisson désirée. Mettre de côté pour reposer.

2. Pendant ce temps, mélanger les feuilles avec le brocoli, les betteraves et la vinaigrette. Trancher le steak et l'ajouter à la salade. Servir.

## Dîner 2 ↗

Consommer les jour 2

### Dinde hachée de base

16 oz - 750 kcal ● 89g protéine ● 44g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Donne 16 oz portions

#### dinde hachée, crue

1 livres (454g)

#### huile

2 c. à café (mL)

1. Chauffer de l'huile dans une poêle à feu moyen-vif. Ajouter la dinde et la détacher en émiettant. Assaisonner de sel, poivre et des épices de votre choix. Cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée, 7 à 10 minutes.
2. Servir.

### Brocoli

3 1/2 tasse(s) - 102 kcal ● 9g protéine ● 0g lipides ● 7g glucides ● 9g fibres



Donne 3 1/2 tasse(s) portions

#### Brocoli surgelé

3 1/2 tasse (319g)

1. Préparez selon les instructions du paquet.

## Dîner 3 ↗

Consommer les jour 3 et jour 4

### Saucisse de poulet

4 saucisse - 508 kcal ● 56g protéine ● 28g lipides ● 8g glucides ● 0g fibres



Pour un seul repas :

**Saucisse de poulet, cuite**  
4 saucisse (336g)

Pour les 2 repas :

**Saucisse de poulet, cuite**  
8 saucisse (672g)

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

### Pois mange-tout arrosés d'huile d'olive

326 kcal ● 11g protéine ● 19g lipides ● 16g glucides ● 12g fibres



Pour un seul repas :

**poivre noir**  
2 trait (0g)  
**sel**  
2 trait (1g)  
**Pois mange-tout surgelés**  
2 2/3 tasse (384g)  
**huile d'olive**  
4 c. à café (mL)

Pour les 2 repas :

**poivre noir**  
4 trait (0g)  
**sel**  
4 trait (2g)  
**Pois mange-tout surgelés**  
5 1/3 tasse (768g)  
**huile d'olive**  
8 c. à café (mL)

1. Préparer les pois mange-tout selon les instructions du paquet.
2. Arroser d'huile d'olive et assaisonner de sel et de poivre.

---

## Dîner 4 ↗

Consommer les jour 5

### Amandes rôties

1/3 tasse(s) - 277 kcal ● 10g protéine ● 22g lipides ● 4g glucides ● 6g fibres



Donne 1/3 tasse(s) portions

**amandes**  
5 c. à s., entière (45g)

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

---

### Salade saumon et artichaut

526 kcal ● 41g protéine ● 24g lipides ● 25g glucides ● 12g fibres



**saumon en boîte**  
1/2 livres (213g)  
**artichauts en conserve**  
13 1/3 c. à s. de fonds (140g)  
**mélange de jeunes pousses**  
3 3/4 tasse (113g)  
**vinaigrette balsamique**  
5 c. à soupe (mL)  
**tomates, coupé en deux**  
13 1/3 c. à s. de tomates cerises  
(124g)

1. Sur un lit de jeunes pousses, disposez le saumon, les artichauts et les tomates. Arrosez de vinaigrette balsamique et servez.

## Dîner 5 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

### Blanc de poulet au citron et poivre

16 oz - 592 kcal ● 102g protéine ● 19g lipides ● 3g glucides ● 2g fibres



Pour un seul repas :

**poitrine de poulet désossée sans peau, crue**  
1 lb (448g)  
**huile d'olive**  
1/2 c. à soupe (mL)  
**poivre citronné**  
1 c. à soupe (7g)

Pour les 2 repas :

**poitrine de poulet désossée sans peau, crue**  
2 lb (896g)  
**huile d'olive**  
1 c. à soupe (mL)  
**poivre citronné**  
2 c. à soupe (14g)

1. Commencez par frotter le poulet avec 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.

### Brocoli arrosé d'huile d'olive

3 tasse(s) - 209 kcal ● 8g protéine ● 14g lipides ● 6g glucides ● 8g fibres



Pour un seul repas :

**poivre noir**  
1 1/2 trait (0g)  
**sel**  
1 1/2 trait (1g)  
**Brocoli surgelé**  
3 tasse (273g)  
**huile d'olive**  
3 c. à café (mL)

Pour les 2 repas :

**poivre noir**  
3 trait (0g)  
**sel**  
3 trait (1g)  
**Brocoli surgelé**  
6 tasse (546g)  
**huile d'olive**  
6 c. à café (mL)

1. Préparer le brocoli selon les instructions du paquet.
2. Arroser d'huile d'olive et assaisonner de sel et de poivre selon le goût.