

Meal Plan - Menu régime paléo de 3000 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 2979 kcal ● 263g protéine (35%) ● 180g lipides (54%) ● 47g glucides (6%) ● 30g fibres (4%)

Petit-déjeuner

495 kcal, 23g de protéines, 6g glucides nets, 39g de lipides



Graines de tournesol

496 kcal

Déjeuner

1120 kcal, 71g de protéines, 24g glucides nets, 75g de lipides



Salade simple aux tomates et carottes

196 kcal



Cuisse de poulet paléo aux champignons

6 oz- 600 kcal



Riz de chou-fleur au bacon

2 tasse(s)- 326 kcal

Dîner

990 kcal, 140g de protéines, 11g glucides nets, 41g de lipides



Cabillaud cajun

24 oz- 748 kcal



Nouilles de courgette au bacon

244 kcal

Collations

370 kcal, 28g de protéines, 6g glucides nets, 24g de lipides



Bouchées concombre-thon

173 kcal



Noix de pécan

1/4 tasse- 183 kcal



Bâtonnets de céleri

2 branche(s) de céleri- 13 kcal

Day 2

2987 kcal ● 189g protéine (25%) ● 214g lipides (65%) ● 45g glucides (6%) ● 31g fibres (4%)

Petit-déjeuner

495 kcal, 23g de protéines, 6g glucides nets, 39g de lipides



Graines de tournesol
496 kcal

Déjeuner

1120 kcal, 71g de protéines, 24g glucides nets, 75g de lipides



Salade simple aux tomates et carottes
196 kcal



Cuisses de poulet paléo aux champignons
6 oz- 600 kcal



Riz de chou-fleur au bacon
2 tasse(s)- 326 kcal

Collations

370 kcal, 28g de protéines, 6g glucides nets, 24g de lipides



Bouchées concombre-thon
173 kcal



Noix de pécan
1/4 tasse- 183 kcal



Bâtonnets de céleri
2 branche(s) de céleri- 13 kcal

Dîner

1000 kcal, 66g de protéines, 9g glucides nets, 76g de lipides



Ailes de poulet Buffalo
16 oz- 676 kcal



Champignons sautés
6 oz de champignons- 143 kcal



Nouilles de courgette au parmesan
182 kcal

Day 3

2961 kcal ● 194g protéine (26%) ● 184g lipides (56%) ● 93g glucides (13%) ● 38g fibres (5%)

Petit-déjeuner

500 kcal, 34g de protéines, 33g glucides nets, 22g de lipides



Pomme
1 pomme(s)- 105 kcal



Bol paléo bœuf et œuf
236 kcal



Pomme & beurre d'amande
1/2 pomme(s)- 158 kcal

Collations

425 kcal, 21g de protéines, 14g glucides nets, 30g de lipides



Croquettes de chou-fleur à la poêle
427 kcal

Déjeuner

1095 kcal, 82g de protéines, 33g glucides nets, 62g de lipides



Noix de cajou rôties
1/3 tasse(s)- 278 kcal



Wrap de laitue club jambon
3 1/2 wrap(s)- 819 kcal

Dîner

940 kcal, 57g de protéines, 13g glucides nets, 71g de lipides



Poulet farci aux poivrons rôtis
8 oz- 572 kcal



Nouilles de courgette à l'ail
367 kcal

Day 4

2966 kcal ● 208g protéine (28%) ● 184g lipides (56%) ● 84g glucides (11%) ● 35g fibres (5%)

Petit-déjeuner

500 kcal, 34g de protéines, 33g glucides nets, 22g de lipides



Pomme

1 pomme(s)- 105 kcal



Bol paléo bœuf et œuf

236 kcal



Pomme & beurre d'amande

1/2 pomme(s)- 158 kcal

Collations

425 kcal, 21g de protéines, 14g glucides nets, 30g de lipides



Croquettes de chou-fleur à la poêle

427 kcal

Déjeuner

1095 kcal, 82g de protéines, 33g glucides nets, 62g de lipides



Noix de cajou rôties

1/3 tasse(s)- 278 kcal



Wrap de laitue club jambon

3 1/2 wrap(s)- 819 kcal

Dîner

945 kcal, 71g de protéines, 4g glucides nets, 71g de lipides



Nouilles de courgette au bacon

244 kcal



Pilons de poulet Buffalo

12 oz- 700 kcal

Day 5

2962 kcal ● 228g protéine (31%) ● 192g lipides (58%) ● 41g glucides (6%) ● 38g fibres (5%)

Petit-déjeuner

520 kcal, 32g de protéines, 5g glucides nets, 39g de lipides



Céleri et beurre d'amande

200 kcal



Œufs brouillés de base

4 œuf(s)- 318 kcal

Collations

425 kcal, 21g de protéines, 14g glucides nets, 30g de lipides



Croquettes de chou-fleur à la poêle

427 kcal

Déjeuner

930 kcal, 85g de protéines, 15g glucides nets, 53g de lipides



Wrap de laitue poulet, bacon et avocat

3 wrap(s)- 932 kcal

Dîner

1085 kcal, 91g de protéines, 8g glucides nets, 70g de lipides



Carnitas à la mijoteuse

16 oz- 820 kcal



Chou cavalier (collard) à l'ail

266 kcal

Day 6

3061 kcal ● 226g protéine (30%) ● 200g lipides (59%) ● 42g glucides (5%) ● 46g fibres (6%)

Petit-déjeuner

520 kcal, 32g de protéines, 5g glucides nets, 39g de lipides



Celeri et beurre d'amande

200 kcal



Œufs brouillés de base

4 œuf(s)- 318 kcal

Collations

400 kcal, 14g de protéines, 15g glucides nets, 28g de lipides



Bâtonnets de carotte

1 carotte(s)- 27 kcal



Pistaches

375 kcal

Déjeuner

1055 kcal, 90g de protéines, 14g glucides nets, 63g de lipides



Graines de citrouille

183 kcal



Salade de thon à l'avocat

873 kcal

Dîner

1085 kcal, 91g de protéines, 8g glucides nets, 70g de lipides



Carnitas à la mijoteuse

16 oz- 820 kcal



Chou cavalier (collard) à l'ail

266 kcal

Day 7

2988 kcal ● 219g protéine (29%) ● 186g lipides (56%) ● 57g glucides (8%) ● 52g fibres (7%)

Petit-déjeuner

520 kcal, 32g de protéines, 5g glucides nets, 39g de lipides



Celeri et beurre d'amande

200 kcal



Œufs brouillés de base

4 œuf(s)- 318 kcal

Collations

400 kcal, 14g de protéines, 15g glucides nets, 28g de lipides



Bâtonnets de carotte

1 carotte(s)- 27 kcal



Pistaches

375 kcal

Déjeuner

1055 kcal, 90g de protéines, 14g glucides nets, 63g de lipides



Graines de citrouille

183 kcal



Salade de thon à l'avocat

873 kcal

Dîner

1015 kcal, 84g de protéines, 23g glucides nets, 56g de lipides



Poivron farci à la salade de thon et avocat

4 demi poivron(s)- 911 kcal



Salade simple de jeunes pousses

102 kcal

Liste de courses



Produits de poissons et fruits de mer

- thon en conserve
7 1/4 boîte (1254g)
- morue, crue
1 1/2 livres (680g)

Légumes et produits à base de légumes

- concombre
3/4 concombre (21 cm) (226g)
- céleri cru
10 tige, moyenne (19–20 cm de long) (400g)
- carottes
3 moyen (183g)
- laitue romaine
2 tête (1280g)
- tomates
5 entier moyen (≈6,1 cm diam.) (636g)
- champignons
14 oz (397g)
- courgette
4 3/4 moyen (931g)
- oignon
3 1/4 moyen (6,5 cm diam.) (357g)
- chou-fleur
6 tasse(s), en riz (768g)
- Ail
11 3/4 gousse(s) (35g)
- blettes
1 2/3 lb (756g)
- poivron
2 grand (328g)

Produits à base de noix et de graines

- noix de pécan
1/2 tasse, moitiés (50g)
- graines de tournesol décortiquées
1/3 livres (156g)
- noix de cajou rôties
2/3 tasse (91g)
- beurre d'amande
4 oz (117g)
- pistaches décortiquées
1 tasse (123g)
- graines de citrouille grillées, non salées
1/2 tasse (59g)

Graisses et huiles

Produits de volaille

- cuisses de poulet, avec os et peau, crues
2 cuisse(s) (340g)
- ailes de poulet, avec peau, crues
1 lb (454g)
- hauts de cuisse de poulet désossés, avec peau
1/2 lb (227g)

Boissons

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

Produits de porc

- bacon cru
7 tranche(s) (198g)
- épaule de porc
2 livres (907g)
- bacon, cuit
6 tranche(s) (60g)

Autre

- chou-fleur surgelé
4 tasse (454g)
- poivrons rouges rôtis
2/3 poivre(s) (47g)
- Poulet, pilons, avec peau
3/4 lb (340g)
- mélange de jeunes pousses
6 1/4 tasse (188g)

Soupes, sauces et jus

- sauce Frank's RedHot
1/4 tasse (mL)
- sauce piquante
3 c. à soupe (mL)

Produits laitiers et œufs

- parmesan
1 c. à soupe (5g)
- œufs
23 1/2 moyen (1036g)

Saucisses et charcuterie

- charcuterie de jambon
1 3/4 livres (794g)

- vinaigrette**
5 1/4 c. à soupe (mL)
- huile d'olive**
6 1/4 c. à soupe (mL)
- huile**
5 oz (mL)

Épices et herbes

- poivre noir**
1/8 oz (2g)
 - sel**
1/4 oz (8g)
 - assaisonnement cajun**
8 c. à café (18g)
 - moutarde de Dijon**
5 c. à soupe (75g)
 - paprika**
1/3 c. à café (1g)
-

- Charcuterie de poulet**
3/4 livres (340g)

Fruits et jus de fruits

- avocats**
5 1/2 avocat(s) (1106g)
- pommes**
3 moyen (7,5 cm diam.) (546g)
- jus de citron vert**
6 c. à café (mL)

Produits de bœuf

- bœuf haché (93% maigre)**
1/2 lb (227g)

Petit-déjeuner 1 ↗

Consommer les jour 1 et jour 2

Graines de tournesol

496 kcal ● 23g protéine ● 39g lipides ● 6g glucides ● 7g fibres



Pour un seul repas :

graines de tournesol décortiquées
2 3/4 oz (78g)

Pour les 2 repas :

graines de tournesol décortiquées
1/3 livres (156g)

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

Petit-déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 3 et jour 4

Pomme

1 pomme(s) - 105 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 21g glucides ● 4g fibres



Pour un seul repas :

pommes
1 moyen (7,5 cm diam.) (182g)

Pour les 2 repas :

pommes
2 moyen (7,5 cm diam.) (364g)

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

Bol paléo bœuf et œuf

236 kcal ● 30g protéine ● 13g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Pour un seul repas :

bœuf haché (93% maigre)
1/4 lb (114g)
œufs
1 grand (50g)

Pour les 2 repas :

bœuf haché (93% maigre)
1/2 lb (227g)
œufs
2 grand (100g)

1. Chauffez une poêle antiadhésive à feu moyen. Ajoutez le bœuf haché et émiettez-le. Assaisonnez d'un peu de sel et de poivre. Faites cuire en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le bœuf soit complètement cuit et n'ait plus de rose. Transférez le bœuf dans une assiette et réservez.
2. Cassez l'œuf dans la poêle et faites-le cuire jusqu'à ce que les blancs soient pris.
3. Mettez le bœuf dans un bol et ajoutez l'œuf par-dessus. Assaisonnez et servez.

Pomme & beurre d'amande

1/2 pomme(s) - 158 kcal ● 4g protéine ● 9g lipides ● 12g glucides ● 4g fibres



Pour un seul repas :

pommes
1/2 moyen (7,5 cm diam.) (91g)
beurre d'amande
1 c. à soupe (16g)

Pour les 2 repas :

pommes
1 moyen (7,5 cm diam.) (182g)
beurre d'amande
2 c. à soupe (32g)

1. Coupez une pomme en tranches et étalez du beurre d'amande uniformément sur chaque tranche.

Petit-déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 5, jour 6 et jour 7

Céleri et beurre d'amande

200 kcal ● 7g protéine ● 16g lipides ● 4g glucides ● 4g fibres



Pour un seul repas :

céleri cru
2 tige, moyenne (19–20 cm de long)
(80g)
beurre d'amande
1 oz (28g)

Pour les 3 repas :

céleri cru
6 tige, moyenne (19–20 cm de long)
(240g)
beurre d'amande
3 oz (85g)

1. Lavez le céleri et coupez-le à la longueur souhaitée.
2. Étalez du beurre d'amande au centre.

Œufs brouillés de base

4 œuf(s) - 318 kcal ● 25g protéine ● 24g lipides ● 1g glucides ● 0g fibres



Pour un seul repas :

huile
1 c. à café (mL)
œufs
4 grand (200g)

Pour les 3 repas :

huile
3 c. à café (mL)
œufs
12 grand (600g)

1. Battez les œufs dans un bol moyen jusqu'à homogénéité.\r\nnChauffez l'huile dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit chaude.\r\nnVersez le mélange d'œufs.\r\nnDès que les œufs commencent à prendre, brouillez-les.\r\nnRépétez (sans remuer constamment) jusqu'à ce que les œufs épaissoient et qu'il ne reste plus d'œuf liquide. Assaisonnez de sel/poivre.

Déjeuner 1 ↗

Consommer les jour 1 et jour 2

Salade simple aux tomates et carottes

196 kcal ● 8g protéine ● 6g lipides ● 14g glucides ● 13g fibres



Pour un seul repas :

vinaigrette
1 1/2 c. à soupe (mL)
carottes, tranché
1/2 moyen (31g)
laitue romaine, grossièrement haché
1 cœurs (500g)
tomates, coupé en dés
1 entier moyen (≈6,1 cm diam.) (123g)

Pour les 2 repas :

vinaigrette
3 c. à soupe (mL)
carottes, tranché
1 moyen (61g)
laitue romaine, grossièrement haché
2 cœurs (1000g)
tomates, coupé en dés
2 entier moyen (≈6,1 cm diam.) (246g)

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

Cuisses de poulet paléo aux champignons

6 oz - 600 kcal ● 42g protéine ● 46g lipides ● 3g glucides ● 1g fibres



Pour un seul repas :

poivre noir
1 trait (0g)
huile d'olive
1 1/2 c. à soupe (mL)
cuisse de poulet, avec os et peau, crues
1 cuisse(s) (170g)
sel
1 trait (0g)
eau
1/4 tasse(s) (60mL)
champignons, coupé en tranches de 1/4 in d'épaisseur
4 oz (113g)

Pour les 2 repas :

poivre noir
2 trait (0g)
huile d'olive
3 c. à soupe (mL)
cuisse de poulet, avec os et peau, crues
2 cuisse(s) (340g)
sel
2 trait (1g)
eau
1/2 tasse(s) (120mL)
champignons, coupé en tranches de 1/4 in d'épaisseur
1/2 livres (227g)

1. Préchauffez le four à 400 °F (200 °C).
2. Assaisonnez le poulet sur toutes les faces avec du sel et du poivre noir moulu.
3. Faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif dans une poêle allant au four. Placez le poulet côté peau vers le bas dans la poêle et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit doré, environ 5 minutes.
4. Retournez le poulet ; ajoutez les champignons avec une pincée de sel dans la poêle. Augmentez le feu à vif ; faites cuire en remuant les champignons de temps en temps jusqu'à ce qu'ils réduisent légèrement, environ 5 minutes.
5. Transférez la poêle au four et terminez la cuisson pendant 15 à 20 minutes. La température interne doit atteindre au moins 165 °F (74 °C). Transférez uniquement les cuisses de poulet sur une assiette et couvrez légèrement de papier aluminium ; réservez.
6. Remettez la poêle sur la cuisinière à feu moyen-vif ; faites cuire et remuez les champignons jusqu'à ce que des sucs dorés se forment au fond de la poêle, environ 5 minutes. Versez de l'eau dans la poêle et portez à ébullition en grattant les sucs au fond. Faites réduire jusqu'à moitié, environ 2 minutes. Retirez du feu.
7. Incorporez les jus récupérés du poulet dans la poêle.
8. Assaisonnez de sel et de poivre. Nappez le poulet de la sauce aux champignons et servez.

Riz de chou-fleur au bacon

2 tasse(s) - 326 kcal ● 22g protéine ● 23g lipides ● 7g glucides ● 2g fibres



Pour un seul repas :

bacon cru
2 tranche(s) (57g)
chou-fleur surgelé
2 tasse (227g)

Pour les 2 repas :

bacon cru
4 tranche(s) (113g)
chou-fleur surgelé
4 tasse (454g)

1. Faites cuire le riz de chou-fleur et le bacon surgelés selon les instructions des emballages.
2. Une fois prêts, hachez le bacon et incorporez-le ainsi que la graisse rendue au riz de chou-fleur.
3. Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût. Servez.

Déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 3 et jour 4

Noix de cajou rôties

1/3 tasse(s) - 278 kcal ● 7g protéine ● 21g lipides ● 14g glucides ● 1g fibres



Pour un seul repas :

noix de cajou rôties
1/3 tasse (46g)

Pour les 2 repas :

noix de cajou rôties
2/3 tasse (91g)

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

Wrap de laitue club jambon

3 1/2 wrap(s) - 819 kcal ● 75g protéine ● 41g lipides ● 20g glucides ● 18g fibres



Pour un seul repas :

moutarde de Dijon
1 3/4 c. à soupe (26g)
laitue romaine
3 1/2 feuille extérieure (98g)
charcuterie de jambon
14 oz (397g)
oignon
14 tranches, fines (126g)
tomates
7 tranche(s), fine/petite (105g)
avocats, tranché
7/8 avocat(s) (176g)

Pour les 2 repas :

moutarde de Dijon
3 1/2 c. à soupe (53g)
laitue romaine
7 feuille extérieure (196g)
charcuterie de jambon
1 3/4 livres (794g)
oignon
28 tranches, fines (252g)
tomates
14 tranche(s), fine/petite (210g)
avocats, tranché
1 3/4 avocat(s) (352g)

1. Étalez la moutarde à l'intérieur de la feuille de laitue.
2. Placez le jambon, la tomate, l'oignon et l'avocat sur la moutarde.
3. Roulez la feuille. Servez.

Déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 5

Wrap de laitue poulet, bacon et avocat

3 wrap(s) - 932 kcal ● 85g protéine ● 53g lipides ● 15g glucides ● 13g fibres



Donne 3 wrap(s) portions

bacon, cuit

6 tranche(s) (60g)

moutarde de Dijon

1 1/2 c. à soupe (23g)

laitue romaine

3 feuille extérieure (84g)

Charcuterie de poulet

3/4 livres (340g)

avocats, tranché

3/4 avocat(s) (151g)

1. Faites cuire le bacon selon les indications du paquet.
2. Étalez la moutarde à l'intérieur de la feuille de laitue.
3. Placez l'avocat, le bacon et le poulet sur la moutarde.
4. Roulez la feuille de laitue.
Servez.

Déjeuner 4 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

Graines de citrouille

183 kcal ● 9g protéine ● 15g lipides ● 3g glucides ● 2g fibres



Pour un seul repas :

graines de citrouille grillées, non salées

4 c. à s. (30g)

Pour les 2 repas :

graines de citrouille grillées, non salées

1/2 tasse (59g)

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

Salade de thon à l'avocat

873 kcal ● 81g protéine ● 48g lipides ● 12g glucides ● 17g fibres



Pour un seul repas :

avocats
1 avocat(s) (201g)
jus de citron vert
2 c. à café (mL)
sel
2 trait (1g)
poivre noir
2 trait (0g)
mélange de jeunes pousses
2 tasse (60g)
thon en conserve
2 boîte (344g)
tomates
1/2 tasse, haché (90g)
oignon, haché finement
1/2 petit (35g)

Pour les 2 repas :

avocats
2 avocat(s) (402g)
jus de citron vert
4 c. à café (mL)
sel
4 trait (2g)
poivre noir
4 trait (0g)
mélange de jeunes pousses
4 tasse (120g)
thon en conserve
4 boîte (688g)
tomates
1 tasse, haché (180g)
oignon, haché finement
1 petit (70g)

1. Dans un petit bol, mélanger le thon, l'avocat, le jus de lime, l'oignon haché, le sel et le poivre jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Placer le mélange de thon sur un lit de jeunes pousses et garnir de tomates hachées.
3. Servir.

Collations 1 ↗

Consommer les jour 1 et jour 2

Bouchées concombre-thon

173 kcal ● 25g protéine ● 6g lipides ● 4g glucides ● 1g fibres



Pour un seul repas :

thon en conserve
1 1/2 sachet (111g)
concombre, tranché
3/8 concombre (21 cm) (113g)

Pour les 2 repas :

thon en conserve
3 sachet (222g)
concombre, tranché
3/4 concombre (21 cm) (226g)

1. Tranchez le concombre et déposez du thon sur les tranches.
2. Assaisonnez au goût avec du sel et du poivre.
3. Servez.

Noix de pécan

1/4 tasse - 183 kcal ● 2g protéine ● 18g lipides ● 1g glucides ● 2g fibres



Pour un seul repas :
noix de pécan
4 c. à s., moitiés (25g)

Pour les 2 repas :
noix de pécan
1/2 tasse, moitiés (50g)

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

Bâtonnets de céleri

2 branche(s) de céleri - 13 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 1g glucides ● 1g fibres



Pour un seul repas :
céleri cru
2 tige, moyenne (19–20 cm de long)
(80g)

Pour les 2 repas :
céleri cru
4 tige, moyenne (19–20 cm de long)
(160g)

1. Coupez le céleri en bâtonnets et servez.

Collations 2 ↗

Consommer les jour 3, jour 4 et jour 5

Croquettes de chou-fleur à la poêle

427 kcal ● 21g protéine ● 30g lipides ● 14g glucides ● 5g fibres



Pour un seul repas :

chou-fleur
2 tasse(s), en riz (256g)
œufs
2 très grand (112g)
huile
4 c. à café (mL)
sauce piquante
1 c. à soupe (mL)
Ail, coupé en dés
2 c. à café (6g)

Pour les 3 repas :

chou-fleur
6 tasse(s), en riz (768g)
œufs
6 très grand (336g)
huile
12 c. à café (mL)
sauce piquante
3 c. à soupe (mL)
Ail, coupé en dés
6 c. à café (17g)

1. Dans une poêle, chauffez un peu d'huile et faites cuire l'ail jusqu'à ce qu'il soit tendre et parfumé.
2. Pendant ce temps, dans un bol, mélangez le chou-fleur en riz, l'œuf et un peu de sel et de poivre selon votre goût. Une fois l'ail prêt, ajoutez-le au bol et mélangez bien.
3. Ajoutez le reste de l'huile dans la poêle. Avec les mains, façonnez le mélange de chou-fleur en petites bouchées. Le mélange peut ne pas bien tenir au départ, mais il se solidifiera en cuisant.
4. Placez les nuggets dans l'huile et faites cuire quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retournez et faites cuire encore quelques minutes.
5. Servez avec un peu de sauce piquante.
6. Pour conserver : gardez-les dans un contenant hermétique au réfrigérateur pendant un jour ou deux. Réchauffez doucement au micro-ondes avant de servir.

Collations 3 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

Bâtonnets de carotte

1 carotte(s) - 27 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 4g glucides ● 2g fibres



Pour un seul repas :

carottes
1 moyen (61g)

Pour les 2 repas :

carottes
2 moyen (122g)

1. Coupez les carottes en bâtonnets et servez.

Pistaches

375 kcal ● 13g protéine ● 28g lipides ● 11g glucides ● 6g fibres



Pour un seul repas :
pistaches décortiquées
1/2 tasse (62g)

Pour les 2 repas :
pistaches décortiquées
1 tasse (123g)

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

Dîner 1 ↗

Consommer les jour 1

Cabillaud cajun

24 oz - 748 kcal ● 123g protéine ● 24g lipides ● 8g glucides ● 2g fibres



Donne 24 oz portions

morue, crue
1 1/2 livres (680g)
assaisonnement cajun
8 c. à café (18g)
huile
4 c. à café (mL)

1. Assaisonner les filets de cabillaud avec l'assaisonnement cajun sur toutes les faces.
2. Dans une poêle antiadhésive, ajouter l'huile et chauffer la poêle.
3. Ajouter le cabillaud et cuire 2 à 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit cuit et se défasse facilement à la fourchette.
4. Laisser reposer quelques minutes et servir.

Nouilles de courgette au bacon

244 kcal ● 17g protéine ● 17g lipides ● 3g glucides ● 2g fibres



courgette
3/4 moyen (147g)
bacon cru
1 1/2 tranche(s) (43g)

1. Utilisez un spiraliseur ou un épilope-légumes dentelé pour faire des spaghetti de courgette.
2. Faites cuire le bacon dans une poêle à feu moyen.
3. Une fois le bacon cuit, retirez-le et hachez-le. Ajoutez les nouilles de courgette et faites-les sauter dans la graisse de bacon en les remuant continuellement jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais pas molles, environ 5 minutes. Incorporez les morceaux de bacon.
4. Retirez du feu et servez.

Dîner 2 ↗

Consommer les jour 2

Ailes de poulet Buffalo

16 oz - 676 kcal ● 57g protéine ● 49g lipides ● 1g glucides ● 0g fibres



Donne 16 oz portions

huile
1/2 c. à soupe (mL)
sel
1/4 c. à café (2g)
poivre noir
1/4 c. à café, moulu (1g)
ailes de poulet, avec peau, crues
1 lb (454g)
sauce Frank's RedHot
2 2/3 c. à s. (mL)

1. Préchauffer le four à 400°F (200°C).
2. Placer les ailes sur une grande plaque de cuisson et assaisonner de sel et de poivre.
3. Cuire au four environ 1 heure, ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F (75°C). Vider le jus de la plaque quelques fois pendant la cuisson pour obtenir des ailes plus croustillantes.
4. Quand le poulet approche de la cuisson, mettre le piment (hot sauce) et l'huile de votre choix dans une casserole. Chauffer et mélanger.
5. Sortir les ailes du four et les enrober de la sauce piquante.
6. Servir.

Champignons sautés

6 oz de champignons - 143 kcal ● 5g protéine ● 11g lipides ● 4g glucides ● 2g fibres



Donne 6 oz de champignons portions

huile

3/4 c. à soupe (mL)

champignons, coupé en tranches

6 oz (170g)

1. Chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen.
2. Ajoutez les champignons dans la poêle et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 5 à 10 minutes.
3. Assaisonnez de sel/poivre et des épices ou herbes de votre choix. Servez.

Nouilles de courgette au parmesan

182 kcal ● 4g protéine ● 16g lipides ● 5g glucides ● 2g fibres



courgette

1 moyen (196g)

huile d'olive

1 c. à soupe (mL)

parmesan

1 c. à soupe (5g)

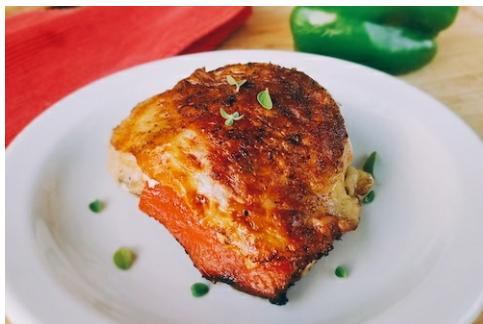
1. Utilisez un spiraliseur ou un épluche-légumes dentelé pour faire des spaghetti de courgette.
2. Chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen-vif et faites sauter les nouilles de courgette en les remuant continuellement jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais pas molles, environ 5 minutes.
3. Parsemez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

Dîner 3 ↗

Consommer les jour 3

Poulet farci aux poivrons rôtis

8 oz - 572 kcal ● 51g protéine ● 39g lipides ● 4g glucides ● 0g fibres



Donne 8 oz portions

hauts de cuisse de poulet désossés, avec peau
1/2 lb (227g)
paprika
1/3 c. à café (1g)
huile
1/3 c. à soupe (mL)
poivrons rouges rôtis, coupé en larges lanières
2/3 poivre(s) (47g)

1. Avec les doigts, détachez la peau des cuisses de poulet de la chair et glissez les poivrons rôtis sous la peau.
2. Assaisonnez le poulet de paprika et de sel/poivre (au goût).
3. Chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen. Placez le poulet côté peau vers le bas dans la poêle et faites cuire 6 minutes. Retournez et poursuivez la cuisson 5 à 7 minutes supplémentaires jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit. Servez.

Nouilles de courgette à l'ail

367 kcal ● 6g protéine ● 32g lipides ● 10g glucides ● 5g fibres



huile d'olive
2 1/4 c. à soupe (mL)
courgette
2 1/4 moyen (441g)
Ail, haché finement
1 gousse (3g)

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.

Dîner 4 ↗

Consommer les jour 4

Nouilles de courgette au bacon

244 kcal ● 17g protéine ● 17g lipides ● 3g glucides ● 2g fibres



courgette

3/4 moyen (147g)

bacon cru

1 1/2 tranche(s) (43g)

1. Utilisez un spiraliseur ou un épluche-légumes dentelé pour faire des spaghetti de courgette.
2. Faites cuire le bacon dans une poêle à feu moyen.
3. Une fois le bacon cuit, retirez-le et hachez-le. Ajoutez les nouilles de courgette et faites-les sauter dans la graisse de bacon en les remuant continuellement jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais pas molles, environ 5 minutes. Incorporez les morceaux de bacon.
4. Retirez du feu et servez.

Pilons de poulet Buffalo

12 oz - 700 kcal ● 54g protéine ● 53g lipides ● 1g glucides ● 0g fibres



Donne 12 oz portions

sauce Frank's RedHot
2 c. à s. (mL)
huile
3/8 c. à soupe (mL)
sel
1/6 c. à café (1g)
poivre noir
1/6 c. à café, moulu (0g)
Poulet, pilons, avec peau
3/4 lb (340g)

1. (Remarque : nous recommandons la sauce Frank's Original RedHot pour les adeptes du régime paléo car elle est composée d'ingrédients naturels, mais toute sauce piquante conviendra.)
2. Préchauffez le four à 200°C (400°F).
3. Placez les ailes sur une grande plaque et assaisonnez de sel et de poivre.
4. Faites cuire au four environ 1 heure, ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 75°C (165°F).
5. Lorsque le poulet est presque cuit, mettez la sauce piquante et l'huile de votre choix dans une casserole. Chauffez et mélangez.
6. Sortez les ailes du four lorsqu'elles sont cuites et enrobez-les de sauce piquante.
7. Servez.

Dîner 5 ↗

Consommer les jour 5 et jour 6

Carnitas à la mijoteuse

16 oz - 820 kcal ● 79g protéine ● 56g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Pour un seul repas :

épaule de porc
1 livres (453g)

Pour les 2 repas :

épaule de porc
2 livres (907g)

1. Assaisonnez l'épaule de porc avec du sel et du poivre.
2. Placez le porc dans la mijoteuse, couvrez et faites cuire à basse température pendant 6 à 8 heures. Le temps peut varier, pensez à vérifier de temps en temps. Le porc doit se défaire facilement une fois cuit.
3. À l'aide de deux fourchettes, effilochez le porc. Servez.

Chou cavalier (collard) à l'ail

266 kcal ● 12g protéine ● 14g lipides ● 8g glucides ● 15g fibres



Pour un seul repas :

blettes
5/6 lb (378g)
huile
5/6 c. à soupe (mL)
sel
1/4 c. à café (1g)
Ail, haché
2 1/2 gousse(s) (8g)

Pour les 2 repas :

blettes
1 2/3 lb (756g)
huile
1 2/3 c. à soupe (mL)
sel
3/8 c. à café (3g)
Ail, haché
5 gousse(s) (15g)

1. Rincer les feuilles de collard, les sécher, retirer les tiges et hacher les feuilles.
2. Ajouter l'huile de votre choix dans une poêle à feu moyen-doux. Une fois l'huile chauffée (environ 1 minute), ajouter l'ail et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit parfumé, environ 1 à 2 minutes.
3. Ajouter les collards et remuer fréquemment pendant environ 4 à 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient attendris et d'un vert vif (éviter qu'ils noircissent car cela altérerait le goût).
4. Assaisonner de sel et servir.

Dîner 6 ↗

Consommer les jour 7

Poivron farci à la salade de thon et avocat

4 demi poivron(s) - 911 kcal ● 82g protéine ● 49g lipides ● 17g glucides ● 20g fibres



Donne 4 demi poivron(s) portions

avocats

1 avocat(s) (201g)

jus de citron vert

2 c. à café (mL)

sel

2 trait (1g)

poivre noir

2 trait (0g)

poivron

2 grand (328g)

oignon

1/2 petit (35g)

thon en conserve, égoutté

2 boîte (344g)

1. Dans un petit bol, mélanger le thon égoutté, l'avocat, le jus de lime, l'oignon haché, le sel et le poivre jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

2. Évider le poivron. Vous pouvez soit couper le chapeau et remplir ainsi, soit couper le poivron en deux et farcir chaque moitié.

3. Vous pouvez le déguster ainsi ou le mettre au four à 350°F (180°C) pendant 15 minutes jusqu'à ce que ce soit bien chaud.

Salade simple de jeunes pousses

102 kcal ● 2g protéine ● 7g lipides ● 6g glucides ● 2g fibres



mélange de jeunes pousses

2 1/4 tasse (68g)

vinaigrette

2 1/4 c. à soupe (mL)

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