

Meal Plan - Plan alimentaire de 35 g de glucides



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 1460 kcal ● 109g protéine (30%) ● 96g lipides (59%) ● 28g glucides (8%) ● 14g fibres (4%)

Petit-déjeuner

330 kcal, 13g de protéines, 9g glucides nets, 24g de lipides



Oeufs avec avocat et salsa

254 kcal



Lait

1/2 tasse(s)- 75 kcal

Collations

195 kcal, 11g de protéines, 3g glucides nets, 14g de lipides



Fromage en ficelle

1 bâton(s)- 83 kcal



Amandes rôties

1/8 tasse(s)- 111 kcal

Déjeuner

475 kcal, 23g de protéines, 8g glucides nets, 39g de lipides



Fromage

1 oz- 114 kcal



Pizza poêlée au fromage

2 pizza- 361 kcal

Dîner

465 kcal, 63g de protéines, 8g glucides nets, 19g de lipides



Cabillaud cajun

12 oz- 374 kcal



Tomates rôties

1 1/2 tomate(s)- 89 kcal

Day 2 1492 kcal ● 90g protéine (24%) ● 108g lipides (65%) ● 26g glucides (7%) ● 13g fibres (4%)

Petit-déjeuner

330 kcal, 13g de protéines, 9g glucides nets, 24g de lipides



Oeufs avec avocat et salsa

254 kcal



Lait

1/2 tasse(s)- 75 kcal

Collations

195 kcal, 11g de protéines, 3g glucides nets, 14g de lipides



Fromage en ficelle

1 bâton(s)- 83 kcal



Amandes rôties

1/8 tasse(s)- 111 kcal

Déjeuner

475 kcal, 23g de protéines, 8g glucides nets, 39g de lipides



Fromage

1 oz- 114 kcal



Pizza poêlée au fromage

2 pizza- 361 kcal

Dîner

495 kcal, 45g de protéines, 6g glucides nets, 31g de lipides



Cuisses de poulet au thym et au citron vert

368 kcal



Tomates sautées à l'ail et aux herbes

127 kcal

Day 3

1459 kcal ● 104g protéine (28%) ● 102g lipides (63%) ● 20g glucides (6%) ● 11g fibres (3%)

Petit-déjeuner

335 kcal, 15g de protéines, 3g glucides nets, 28g de lipides



Pain pauvre en glucides avec beurre d'amande
1 tranche(s)- 164 kcal



Blancs d'œufs brouillés
61 kcal



Amandes rôties
1/8 tasse(s)- 111 kcal

Collations

130 kcal, 4g de protéines, 5g glucides nets, 9g de lipides



Tomates cerises
6 tomates cerises- 21 kcal



Mélange de noix
1/8 tasse(s)- 109 kcal

Déjeuner

500 kcal, 40g de protéines, 6g glucides nets, 34g de lipides



Tomates rôties
1 tomate(s)- 60 kcal



Cuisses de poulet au citron et aux olives
6 oz- 438 kcal

Dîner

495 kcal, 45g de protéines, 6g glucides nets, 31g de lipides



Cuisses de poulet au thym et au citron vert
368 kcal



Tomates sautées à l'ail et aux herbes
127 kcal

Day 4

1570 kcal ● 72g protéine (18%) ● 122g lipides (70%) ● 29g glucides (7%) ● 18g fibres (5%)

Petit-déjeuner

335 kcal, 15g de protéines, 3g glucides nets, 28g de lipides



Pain pauvre en glucides avec beurre d'amande
1 tranche(s)- 164 kcal



Blancs d'œufs brouillés
61 kcal



Amandes rôties
1/8 tasse(s)- 111 kcal

Collations

130 kcal, 4g de protéines, 5g glucides nets, 9g de lipides



Tomates cerises
6 tomates cerises- 21 kcal



Mélange de noix
1/8 tasse(s)- 109 kcal

Déjeuner

520 kcal, 31g de protéines, 14g glucides nets, 37g de lipides



Nouilles de courgette au fromage et bacon
409 kcal



Lait
3/4 tasse(s)- 112 kcal

Dîner

585 kcal, 22g de protéines, 6g glucides nets, 48g de lipides



Avocat
176 kcal



Graines de tournesol
180 kcal



Salade bacon et fromage de chèvre
227 kcal

Day 5

1486 kcal ● 74g protéine (20%) ● 114g lipides (69%) ● 26g glucides (7%) ● 14g fibres (4%)

Petit-déjeuner

255 kcal, 18g de protéines, 1g glucides nets, 20g de lipides



Bacon

5 tranche(s)- 253 kcal

Déjeuner

520 kcal, 31g de protéines, 14g glucides nets, 37g de lipides



Nouilles de courgette au fromage et bacon

409 kcal



Lait

3/4 tasse(s)- 112 kcal

Collations

130 kcal, 4g de protéines, 5g glucides nets, 9g de lipides



Tomates cerises

6 tomates cerises- 21 kcal



Mélange de noix

1/8 tasse(s)- 109 kcal

Dîner

585 kcal, 22g de protéines, 6g glucides nets, 48g de lipides



Avocat

176 kcal



Graines de tournesol

180 kcal



Salade bacon et fromage de chèvre

227 kcal

Day 6

1540 kcal ● 135g protéine (35%) ● 95g lipides (56%) ● 23g glucides (6%) ● 14g fibres (4%)

Petit-déjeuner

255 kcal, 18g de protéines, 1g glucides nets, 20g de lipides



Bacon

5 tranche(s)- 253 kcal

Déjeuner

530 kcal, 70g de protéines, 4g glucides nets, 25g de lipides



Poitrine de poulet simple

10 2/3 oz- 423 kcal



Pois mange-tout au beurre

107 kcal

Collations

185 kcal, 14g de protéines, 8g glucides nets, 10g de lipides



Bœuf séché (jerky)

73 kcal



Amandes rôties

1/8 tasse(s)- 111 kcal

Dîner

575 kcal, 33g de protéines, 10g glucides nets, 41g de lipides



Salade césar au brocoli et œufs durs

390 kcal



Noix de pécan

1/4 tasse- 183 kcal

Day 7

1540 kcal ● 135g protéine (35%) ● 95g lipides (56%) ● 23g glucides (6%) ● 14g fibres (4%)

Petit-déjeuner

255 kcal, 18g de protéines, 1g glucides nets, 20g de lipides



Bacon
5 tranche(s)- 253 kcal

Collations

185 kcal, 14g de protéines, 8g glucides nets, 10g de lipides



Bœuf séché (jerky)
73 kcal



Amandes rôties
1/8 tasse(s)- 111 kcal

Déjeuner

530 kcal, 70g de protéines, 4g glucides nets, 25g de lipides



Poitrine de poulet simple
10 2/3 oz- 423 kcal



Pois mange-tout au beurre
107 kcal

Dîner

575 kcal, 33g de protéines, 10g glucides nets, 41g de lipides



Salade césar au brocoli et œufs durs
390 kcal



Noix de pécan
1/4 tasse- 183 kcal

Liste de courses



Graisses et huiles

- huile
2 1/2 oz (mL)
- huile d'olive
1 oz (mL)

Épices et herbes

- assaisonnement cajun
4 c. à café (9g)
- thym séché
1/2 c. à café, feuilles (1g)
- sel
5 g (5g)
- poivre noir
1/8 oz (1g)
- romarin séché
1/8 c. à soupe (0g)
- moutarde de Dijon
3 c. à café (15g)

Produits de poissons et fruits de mer

- morue, crue
3/4 livres (340g)

Légumes et produits à base de légumes

- tomates
6 3/4 entier moyen (\approx 6,1 cm diam.) (832g)
- oignon
4 c. à s., haché (60g)
- Ail
1 3/4 gousse(s) (5g)
- courgette
1 1/2 moyen (294g)
- Pois mange-tout surgelés
1 1/3 tasse (192g)
- brocoli
1 1/2 tasse, haché (137g)
- laitue romaine
6 tasse, râpé (282g)

Produits laitiers et œufs

- fromage
10 1/3 oz (292g)
- œufs
8 1/2 grand (425g)
- lait entier
2 1/2 tasse(s) (600mL)

Fruits et jus de fruits

- olives noires en conserve
16 grosses olives (70g)
- avocats
2 avocat(s) (402g)
- jus de citron vert
2 c. à soupe (mL)
- olives vertes
1/4 petite boîte (~57 g) (16g)
- citron
1/4 grand (21g)
- jus de citron
1 fl oz (mL)

Saucisses et charcuterie

- pepperoni
16 tranches (32g)

Soupes, sauces et jus

- salsa
3 c. à soupe (54g)
- bouillon de poulet (prêt à servir)
1/8 tasse(s) (mL)

Produits à base de noix et de graines

- amandes
3/4 tasse, entière (107g)
- beurre d'amande
1/2 c. à soupe (8g)
- mélange de noix
6 c. à s. (50g)
- graines de tournesol décortiquées
2 1/4 oz (65g)
- graines de citrouille grillées, non salées
3 c. à soupe (22g)
- noix de pécan
1/2 tasse, moitiés (50g)

Produits de volaille

- cuisses de poulet sans peau et désossées
1 lb (454g)
- cuisses de poulet, avec os et peau, crues
1 cuisse (170 g chacune) (170g)
- poitrine de poulet désossée sans peau, crue
1 1/3 lb (597g)

Produits de boulangerie

- fromage en ficelle
2 bâtonnet (56g)
- blancs d'œufs
1/2 tasse (122g)
- fromage de chèvre
2 oz (57g)
- parmesan
4 1/2 c. à soupe (23g)
- beurre
4 c. à café (18g)
- yaourt grec écrémé nature
3 c. à soupe (53g)

Autre

- mélange d'épices italien
1 pot (21 g) (20g)
 - farine d'amande
1/6 tasse(s) (18g)
 - mélange de jeunes pousses
2 tasse (60g)
-

- levure chimique
1/4 c. à café (1g)

Produits de porc

- bacon
17 tranche(s) (170g)
- bacon cru
1 1/2 tranche(s) (43g)

Collations

- jerky de bœuf
2 oz (57g)

Petit-déjeuner 1 ↗

Consommer les jour 1 et jour 2

Œufs avec avocat et salsa

254 kcal ● 9g protéine ● 20g lipides ● 4g glucides ● 7g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

avocats, coupé en dés

1/2 avocat(s) (101g)

œufs

1 grand (50g)

salsa

1 1/2 c. à soupe (27g)

Pour les 2 repas :

avocats, coupé en dés

1 avocat(s) (201g)

œufs

2 grand (100g)

salsa

3 c. à soupe (54g)

1. Cuire les œufs selon votre préférence (brouillés, au plat, etc.)
2. Assaisonner avec un peu de sel et de poivre et garnir avec l'avocat en dés et la salsa.
3. Servir.

Lait

1/2 tasse(s) - 75 kcal ● 4g protéine ● 4g lipides ● 6g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

lait entier

1/2 tasse(s) (120mL)

Pour les 2 repas :

lait entier

1 tasse(s) (240mL)

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

Petit-déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 3 et jour 4

Pain pauvre en glucides avec beurre d'amande

1 tranche(s) - 164 kcal ● 4g protéine ● 15g lipides ● 1g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

beurre d'amande

1/4 c. à soupe (4g)

œufs

1/4 grand (13g)

sel

1/8 c. à café (0g)

levure chimique

1/8 c. à café (1g)

huile

1/2 c. à soupe (mL)

farine d'amande

1/8 tasse(s) (9g)

Pour les 2 repas :

beurre d'amande

1/2 c. à soupe (8g)

œufs

1/2 grand (25g)

sel

1/6 c. à café (1g)

levure chimique

1/4 c. à café (1g)

huile

1 c. à soupe (mL)

farine d'amande

1/6 tasse(s) (18g)

1. Dans une tasse graissée et adaptée au micro-ondes, mélangez la farine d'amande, l'huile, la levure chimique, le sel et l'œuf jusqu'à obtenir une préparation homogène.
2. Placez au micro-ondes pendant 90 secondes.
3. Sortez le pain de la tasse, tranchez et servez avec du beurre d'amande.
4. Pour les restes : emballez immédiatement les portions restantes dans du film plastique ou du papier sulfurisé. Conservez à température ambiante, au réfrigérateur ou au congélateur. Réchauffez en grillant ou au micro-ondes.

Blancs d'œufs brouillés

61 kcal ● 7g protéine ● 4g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

huile

1/4 c. à soupe (mL)

blancs d'œufs

4 c. à s. (61g)

Pour les 2 repas :

huile

1/2 c. à soupe (mL)

blancs d'œufs

1/2 tasse (122g)

1. Fouettez les blancs d'œufs avec une bonne pincée de sel dans un bol jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux, environ 40 secondes.
2. Chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen-doux. Versez les blancs d'œufs et, dès qu'ils commencent à prendre, brouillez-les avec une spatule.
3. Une fois les œufs cuits, transférez-les dans une assiette et assaisonnez avec un peu de poivre fraîchement moulu. Servez.

Amandes rôties

1/8 tasse(s) - 111 kcal ● 4g protéine ● 9g lipides ● 2g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal
amandes
2 c. à s., entière (18g)

Pour les 2 repas :
amandes
4 c. à s., entière (36g)

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

Petit-déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 5, jour 6 et jour 7

Bacon

5 tranche(s) - 253 kcal ● 18g protéine ● 20g lipides ● 1g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal
bacon
5 tranche(s) (50g)

Pour les 3 repas :
bacon
15 tranche(s) (150g)

1. Remarque : suivez les instructions du paquet si elles diffèrent de celles ci-dessous. Le temps de cuisson du bacon dépend de la méthode utilisée et du degré de croustillant souhaité. Voici un guide général :
2. Sur la cuisinière (poêle) : feu moyen : 8 à 12 minutes, en retournant occasionnellement.
3. Au four : 400°F (200°C) : 15 à 20 minutes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou de papier aluminium.
4. Micro-ondes : placez le bacon entre des serviettes en papier sur une assiette adaptée au micro-ondes. Chauffez à puissance maximale pendant 3 à 6 minutes.

Déjeuner 1 ↗

Consommer les jour 1 et jour 2

Fromage

1 oz - 114 kcal ● 7g protéine ● 9g lipides ● 1g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

fromage

1 oz (28g)

Pour les 2 repas :

fromage

2 oz (57g)

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

Pizza poêlée au fromage

2 pizza - 361 kcal ● 16g protéine ● 29g lipides ● 7g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

mélange d'épices italien

2 c. à café (7g)

olives noires en conserve

8 grosses olives (35g)

oignon

2 c. à s., haché (30g)

pepperoni

8 tranches (16g)

fromage

1/2 tasse, râpé (54g)

Pour les 2 repas :

mélange d'épices italien

4 c. à café (14g)

olives noires en conserve

16 grosses olives (70g)

oignon

4 c. à s., haché (60g)

pepperoni

16 tranches (32g)

fromage

1 tasse, râpé (108g)

1. Vaporisez une poêle avec un spray antiadhésif et placez-la à feu moyen-doux.
2. Répartissez le fromage en formant un cercle dans la poêle. Utilisez une spatule pour nettoyer les bords en repoussant les brins de fromage égarés dans le cercle.
3. Ajoutez toutes les garnitures.
4. Surveillez et cuisez environ 5 minutes. Le temps varie selon l'intensité du feu, mais le fromage doit être bouillonnant et moelleux sur le dessus, croustillant en dessous et facile à soulever d'un seul tenant.
5. Quand c'est prêt, déposez sur une assiette et tranchez immédiatement.
6. Servez !

Déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 3

Tomates rôties

1 tomate(s) - 60 kcal ● 1g protéine ● 5g lipides ● 2g glucides ● 1g fibres



Donne 1 tomate(s) portions

tomates

1 entier petit (\approx 6,1 cm diam.) (91g)

huile

1 c. à café (mL)

1. Préchauffez le four à 450°F (230°C).
2. Coupez les tomates en deux en passant par la tige et frottez-les avec de l'huile. Assaisonnez-les d'une pincée de sel et de poivre.
3. Faites cuire 30 à 35 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Servez.

Cuisses de poulet au citron et aux olives

6 oz - 438 kcal ● 39g protéine ● 29g lipides ● 3g glucides ● 2g fibres



Donne 6 oz portions

Ail, haché

3/4 gousse(s) (2g)

bouillon de poulet (prêt à servir)

1/8 tasse(s) (mL)

olives vertes

1/4 petite boîte (~57 g) (16g)

citron

1/4 grand (21g)

huile d'olive

1/8 c. à soupe (mL)

romarin séché

1/8 c. à soupe (0g)

poivre noir

1/4 c. à café, moulu (1g)

sel

1/8 c. à café (1g)

cuisse de poulet, avec os et peau, crues

1 cuisse (170 g chacune) (170g)

1. Sécher les cuisses de poulet avec du papier absorbant. Assaisonner de sel et de poivre et déposer dans un plat allant au four, côté peau vers le haut.

2. Saupoudrer d'ail et de romarin et arroser d'huile d'olive. Frotter l'assaisonnement sur tous les côtés des cuisses. Glisser des quartiers de citron ça et là. Laisser mariner 15 minutes.

3. Préchauffer le four à 375 F (190 C).

4. Mettre le plat au four, sans couvrir, et rôtir jusqu'à ce que la peau soit légèrement dorée, environ 20 minutes. Répartir les olives sur le poulet et ajouter le bouillon. Couvrir hermétiquement et cuire 1 heure, jusqu'à ce que la viande soit très tendre.

5. Retirer les cuisses et les quartiers de citron et disposer sur un plat.

6. Verser les jus de cuisson dans une casserole et retirer rapidement la graisse en surface. À feu vif, faire bouillir rapidement jusqu'à réduction de moitié. Napper les cuisses avec les jus et servir.

Déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 4 et jour 5

Nouilles de courgette au fromage et bacon

409 kcal ● 25g protéine ● 31g lipides ● 6g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

bacon cru

3/4 tranche(s) (21g)

courgette

3/4 moyen (147g)

parmesan

3/4 c. à soupe (4g)

fromage

1/2 tasse, râpé (64g)

Pour les 2 repas :

bacon cru

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

courgette

1 1/2 moyen (294g)

parmesan

1 1/2 c. à soupe (8g)

fromage

1 tasse, râpé (127g)

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 le fromage et les morceaux de bacon et faites chauffer jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
4. Retirez du feu, parsemez de parmesan et servez.

Lait

3/4 tasse(s) - 112 kcal ● 6g protéine ● 6g lipides ● 9g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

lait entier

3/4 tasse(s) (180mL)

Pour les 2 repas :

lait entier

1 1/2 tasse(s) (360mL)

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

Déjeuner 4 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

Poitrine de poulet simple

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



Translation missing:
fr.for_single_meal

huile

2/3 c. à soupe (mL)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

2/3 lb (299g)

Pour les 2 repas :

huile

1 1/3 c. à soupe (mL)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

1 1/3 lb (597g)

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.

Pois mange-tout au beurre

107 kcal ● 3g protéine ● 8g lipides ● 4g glucides ● 3g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

Pois mange-tout surgelés

2/3 tasse (96g)

beurre

2 c. à café (9g)

sel

1/2 trait (0g)

poivre noir

1/2 trait (0g)

Pour les 2 repas :

Pois mange-tout surgelés

1 1/3 tasse (192g)

beurre

4 c. à café (18g)

sel

1 trait (0g)

poivre noir

1 trait (0g)

1. Préparez les pois mange-tout selon les instructions sur l'emballage.
2. Ajoutez du beurre et assaisonnez de sel et de poivre.

Collations 1 ↗

Consommer les jour 1 et jour 2

Fromage en ficelle

1 bâton(s) - 83 kcal ● 7g protéine ● 6g lipides ● 2g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

fromage en ficelle
1 bâtonnet (28g)

Pour les 2 repas :

fromage en ficelle
2 bâtonnet (56g)

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

Amandes rôties

1/8 tasse(s) - 111 kcal ● 4g protéine ● 9g lipides ● 2g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

amandes
2 c. à s., entière (18g)

Pour les 2 repas :

amandes
4 c. à s., entière (36g)

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

Collations 2 ↗

Consommer les jour 3, jour 4 et jour 5

Tomates cerises

6 tomates cerises - 21 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 3g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

tomates
6 tomates cerises (102g)

Pour les 3 repas :

tomates
18 tomates cerises (306g)

1. Rincez les tomates, retirez les queues éventuelles et servez.

Mélange de noix

1/8 tasse(s) - 109 kcal ● 3g protéine ● 9g lipides ● 2g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal
mélange de noix
2 c. à s. (17g)

Pour les 3 repas :
mélange de noix
6 c. à s. (50g)

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

Collations 3 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

Bœuf séché (jerky)

73 kcal ● 11g protéine ● 1g lipides ● 6g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal
jerky de bœuf
1 oz (28g)

Pour les 2 repas :
jerky de bœuf
2 oz (57g)

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

Amandes rôties

1/8 tasse(s) - 111 kcal ● 4g protéine ● 9g lipides ● 2g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal
amandes
2 c. à s., entière (18g)

Pour les 2 repas :
amandes
4 c. à s., entière (36g)

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

Dîner 1

Consommer les jour 1

Cabillaud cajun

12 oz - 374 kcal ● 62g protéine ● 12g lipides ● 4g glucides ● 1g fibres



Donne 12 oz portions

huile

2 c. à café (mL)

assaisonnement cajun

4 c. à café (9g)

morue, crue

3/4 livres (340g)

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.

Tomates rôties

1 1/2 tomate(s) - 89 kcal ● 1g protéine ● 7g lipides ● 4g glucides ● 2g fibres



Donne 1 1/2 tomate(s) portions

tomates

1 1/2 entier petit (≈6,1 cm diam.) (137g)

huile

1 1/2 c. à café (mL)

1. Préchauffez le four à 450°F (230°C).
2. Coupez les tomates en deux en passant par la tige et frottez-les avec de l'huile. Assaisonnez-les d'une pincée de sel et de poivre.
3. Faites cuire 30 à 35 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Servez.

Dîner 2

Consommer les jour 2 et jour 3

Cuisses de poulet au thym et au citron vert

368 kcal ● 43g protéine ● 21g lipides ● 1g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

huile

1/2 c. à soupe (mL)

jus de citron vert

1 c. à soupe (mL)

thym séché

1/4 c. à café, feuilles (0g)

cuisse de poulet sans peau et désossées

1/2 lb (227g)

Pour les 2 repas :

huile

1 c. à soupe (mL)

jus de citron vert

2 c. à soupe (mL)

thym séché

1/2 c. à café, feuilles (1g)

cuisse de poulet sans peau et désossées

1 lb (454g)

1. Préchauffez le four à 375°F (190°C). Remarque : si vous mariniez le poulet (étape facultative), vous pouvez attendre pour préchauffer le four.
2. Dans un petit bol, mélangez l'huile, le jus de citron vert, le thym et un peu de sel et de poivre.
3. Placez le poulet, côté peau vers le bas, dans un petit plat à gratin. Répartissez le mélange au thym et citron vert sur le poulet.
4. Optionnel : couvrez le plat d'un film plastique et laissez mariner au réfrigérateur de 1 heure à toute une nuit.
5. Retirez le film plastique, si nécessaire, et faites cuire au four pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.
6. Transférez le poulet dans une assiette, nappez de la sauce et servez.

Tomates sautées à l'ail et aux herbes

127 kcal ● 1g protéine ● 10g lipides ● 5g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

Ail, haché

1/2 gousse(s) (2g)

sel

1/4 c. à café (2g)

mélange d'épices italien

1/4 c. à soupe (3g)

tomates

1/2 pinte de tomates cerises (env.

470 mL) (149g)

huile d'olive

3/4 c. à soupe (mL)

poivre noir

1/8 c. à café, moulu (0g)

Pour les 2 repas :

Ail, haché

1 gousse(s) (3g)

sel

1/2 c. à café (3g)

mélange d'épices italien

1/2 c. à soupe (5g)

tomates

1 pinte de tomates cerises (env.

470 mL) (298g)

huile d'olive

1 1/2 c. à soupe (mL)

poivre noir

1/8 c. à café, moulu (0g)

1. Chauffez l'huile dans une grande poêle. Ajoutez l'ail et faites cuire moins d'une minute, jusqu'à ce qu'il soit parfumé.
2. Ajoutez les tomates et tous les assaisonnements dans la poêle et faites cuire à feu doux pendant 5 à 7 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les tomates s'attendent et perdent leur forme ronde ferme.
3. Servez.

Dîner 3 ↗

Consommer les jour 4 et jour 5

Avocat

176 kcal ● 2g protéine ● 15g lipides ● 2g glucides ● 7g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

jus de citron

1/2 c. à café (mL)

avocats

1/2 avocat(s) (101g)

Pour les 2 repas :

jus de citron

1 c. à café (mL)

avocats

1 avocat(s) (201g)

1. Ouvrez l'avocat et prélevez la chair.
2. Arrosez de jus de citron ou de lime selon votre goût.
3. Servez et dégustez.

Graines de tournesol

180 kcal ● 9g protéine ● 14g lipides ● 2g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

graines de tournesol décortiquées

1 oz (28g)

Pour les 2 repas :

graines de tournesol

décortiquées

2 oz (57g)

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

Salade bacon et fromage de chèvre

227 kcal ● 12g protéine ● 19g lipides ● 2g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

graines de tournesol

décortiquées

1 c. à café (4g)

bacon

1 tranche(s) (10g)

huile d'olive

1 c. à café (mL)

fromage de chèvre

1 oz (28g)

mélange de jeunes pousses

1 tasse (30g)

Pour les 2 repas :

graines de tournesol

décortiquées

2 c. à café (8g)

bacon

2 tranche(s) (20g)

huile d'olive

2 c. à café (mL)

fromage de chèvre

2 oz (57g)

mélange de jeunes pousses

2 tasse (60g)

1. Cuire le bacon selon les indications du paquet. Mettre de côté.
2. Pendant ce temps, mélanger les feuilles, les graines de tournesol, le fromage de chèvre et l'huile d'olive.
3. Lorsque le bacon a refroidi, l'émincer sur les feuilles et servir.

Dîner 4 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

Salade césar au brocoli et œufs durs

390 kcal ● 31g protéine ● 23g lipides ● 9g glucides ● 6g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

jus de citron

3/4 c. à soupe (mL)

graines de citrouille grillées, non salées

1 1/2 c. à soupe (11g)

parmesan

1 1/2 c. à soupe (8g)

moutarde de Dijon

1 1/2 c. à café (8g)

yaourt grec écrémé nature

1 1/2 c. à soupe (26g)

brocoli

3/4 tasse, haché (68g)

œufs

3 grand (150g)

laitue romaine

3 tasse, râpé (141g)

Pour les 2 repas :

jus de citron

1 1/2 c. à soupe (mL)

graines de citrouille grillées, non salées

3 c. à soupe (22g)

parmesan

3 c. à soupe (15g)

moutarde de Dijon

3 c. à café (15g)

yaourt grec écrémé nature

3 c. à soupe (53g)

brocoli

1 1/2 tasse, haché (137g)

œufs

6 grand (300g)

laitue romaine

6 tasse, râpé (282g)

1. Placez les œufs dans une petite casserole et couvrez-les d'eau froide.
2. Portez l'eau à ébullition et continuez à bouillir environ 7 à 10 minutes. Retirez les œufs et mettez-les dans un bol d'eau froide. Laissez refroidir.
3. Pendant ce temps, préparez la sauce en mélangeant le yaourt grec, la moutarde, le jus de citron et le sel/poivre selon votre goût. Réservez.
4. Écalez les œufs et coupez-les en quartiers. Montez la salade avec la laitue, le brocoli et les œufs. Parsemez de graines de courge et de parmesan, arrosez de sauce et servez.

Noix de pécan

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



Translation missing:
fr.for_single_meal

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.