

Meal Plan - Plan alimentaire de jeûne intermittent à 1500 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

1452 kcal ● 114g protéine (31%) ● 55g lipides (34%) ● 108g glucides (30%) ● 16g fibres (4%)

Déjeuner

725 kcal, 55g de protéines, 71g glucides nets, 19g de lipides



Riz blanc

1/2 tasse de riz cuit- 109 kcal



Sauté de porc et légumes

440 kcal



Lentilles

174 kcal

Dîner

730 kcal, 59g de protéines, 37g glucides nets, 36g de lipides



Tomates rôties

3 1/2 tomate(s)- 208 kcal



Riz blanc au beurre

121 kcal



Poulet parmesan à l'ail au four

8 oz- 399 kcal

Day 2

1463 kcal ● 108g protéine (29%) ● 47g lipides (29%) ● 127g glucides (35%) ● 25g fibres (7%)

Déjeuner

740 kcal, 30g de protéines, 68g glucides nets, 33g de lipides



Sandwich grillé au fromage et champignons

646 kcal



Myrtilles

1 tasse(s)- 95 kcal

Dîner

720 kcal, 78g de protéines, 59g glucides nets, 14g de lipides



Lentilles

405 kcal



Poitrine de poulet simple

8 oz- 317 kcal

Day 3

1466 kcal ● 130g protéine (35%) ● 49g lipides (30%) ● 104g glucides (28%) ● 21g fibres (6%)

Déjeuner

740 kcal, 30g de protéines, 68g glucides nets, 33g de lipides



Sandwich grillé au fromage et champignons

646 kcal



Myrtilles

1 tasse(s)- 95 kcal

Dîner

725 kcal, 100g de protéines, 36g glucides nets, 16g de lipides



Blanc de poulet au citron et poivre

13 1/3 oz- 494 kcal



Lentilles

231 kcal

Day 4

1456 kcal ● 146g protéine (40%) ● 34g lipides (21%) ● 119g glucides (33%) ● 24g fibres (7%)

Déjeuner

730 kcal, 45g de protéines, 83g glucides nets, 17g de lipides



Compote de pommes
114 kcal



Soupe en conserve épaisse (non crémeuse)
2 1/2 boîte(s)- 618 kcal

Dîner

725 kcal, 100g de protéines, 36g glucides nets, 16g de lipides



Blanc de poulet au citron et poivre
13 1/3 oz- 494 kcal



Lentilles
231 kcal

Day 5

1453 kcal ● 109g protéine (30%) ● 77g lipides (47%) ● 54g glucides (15%) ● 28g fibres (8%)

Déjeuner

685 kcal, 57g de protéines, 36g glucides nets, 33g de lipides



Sandwich simple à la dinde
1 sandwich(s)- 544 kcal



Yaourt grec protéiné
1 pot- 139 kcal

Dîner

770 kcal, 52g de protéines, 18g glucides nets, 44g de lipides



Chou cavalier (collard) à l'ail
398 kcal



Cuisses de poulet miel-moutarde avec peau
5 1/3 oz- 372 kcal

Day 6

1453 kcal ● 109g protéine (30%) ● 77g lipides (47%) ● 54g glucides (15%) ● 28g fibres (8%)

Déjeuner

685 kcal, 57g de protéines, 36g glucides nets, 33g de lipides



Sandwich simple à la dinde
1 sandwich(s)- 544 kcal



Yaourt grec protéiné
1 pot- 139 kcal

Dîner

770 kcal, 52g de protéines, 18g glucides nets, 44g de lipides



Chou cavalier (collard) à l'ail
398 kcal



Cuisses de poulet miel-moutarde avec peau
5 1/3 oz- 372 kcal

Day 7

1471 kcal ● 95g protéine (26%) ● 80g lipides (49%) ● 75g glucides (20%) ● 16g fibres (4%)

Déjeuner

680 kcal, 44g de protéines, 54g glucides nets, 30g de lipides



Salade simple de jeunes pousses et tomates
227 kcal



Sandwich au poulet effiloché BBQ & ranch
1 sandwich(s)- 456 kcal

Dîner

790 kcal, 52g de protéines, 21g glucides nets, 51g de lipides



Philly cheesesteak en wrap de laitue
3 wrap(s) de laitue- 668 kcal



Salade composée
121 kcal

Légumes et produits à base de légumes

- ☐ tomates
4 1/2 entier moyen (≈6,1 cm diam.) (536g)
- ☐ Ail
7 3/4 gousse(s) (23g)
- ☐ légumes mélangés surgelés
1/2 paquet 285 g (142g)
- ☐ champignons
2 tasse, haché (140g)
- ☐ blettes
2 1/2 lb (1134g)
- ☐ laitue romaine
1/2 tête (286g)
- ☐ oignon
3/4 moyen (6,5 cm diam.) (83g)
- ☐ poivron
1 1/2 petit (111g)
- ☐ carottes
1/2 petit (14 cm de long) (25g)
- ☐ concombre
1/8 concombre (21 cm) (38g)
- ☐ oignon rouge
1/8 moyen (6,5 cm diam.) (14g)

Graisses et huiles

- ☐ huile
2 1/2 oz (mL)
- ☐ huile d'olive
1 3/4 oz (mL)
- ☐ mayonnaise
2 c. à soupe (mL)
- ☐ vinaigrette
3 oz (mL)
- ☐ vinaigrette ranch
2 c. à café (mL)

Céréales et pâtes

- ☐ riz blanc à grain long
1/4 tasse (54g)

Boissons

- ☐ eau
6 1/2 tasse(s) (1576mL)

Épices et herbes

Produits laitiers et œufs

- ☐ beurre
3/8 c. à soupe (5g)
- ☐ parmesan
1 c. à s. (6g)
- ☐ fromage tranché
8 tranche (21 g chacune) (168g)
- ☐ provolone
1 1/2 tranche(s) (42g)

Produits de volaille

- ☐ poitrine de poulet désossée sans peau, crue
3 lb (1368g)
- ☐ cuisses de poulet, avec os et peau, crues
2/3 livres (303g)

Produits de boulangerie

- ☐ chapelure
2 c. à s. (14g)
- ☐ pain
13 1/2 oz (384g)
- ☐ pains à hamburger
1 petit pain(s) (51g)

Produits de porc

- ☐ longe de porc désossée
3/8 lb (170g)

Autre

- ☐ sauce pour sauté (stir-fry sauce)
2 c. à s. (34g)
- ☐ Yaourt grec protéiné, aromatisé
2 contenant (300g)
- ☐ mélange d'épices italien
3/8 c. à café (1g)
- ☐ mélange de jeunes pousses
4 1/2 tasse (135g)

Légumineuses et produits à base de légumineuses

- ☐ lentilles crues
1 1/2 tasse (288g)

Fruits et jus de fruits

- ☐ myrtilles
2 tasse (296g)

- ☐ sel
1 1/2 c. à café (9g)
- ☐ poivre noir
3/8 c. à café, moulu (1g)
- ☐ Basilic séché
1/4 c. à café, feuilles (0g)
- ☐ thym séché
4 2/3 c. à café, moulu (7g)
- ☐ poivre citronné
1 2/3 c. à soupe (12g)
- ☐ moutarde brune
1 c. à soupe (15g)

- ☐ compote de pommes
2 barquette à emporter (~115 g) (244g)

Soupes, sauces et jus

- ☐ soupe en conserve consistante (variétés non crémeuses)
2 1/2 boîte (~539 g) (1315g)
- ☐ sauce barbecue
2 c. à soupe (34g)

Confiseries

- ☐ miel
2/3 c. à soupe (14g)

Saucisses et charcuterie

- ☐ charcuterie de dinde
1/2 livres (227g)

Produits de bœuf

- ☐ steak de sirloin (surlonge), cru
6 oz (170g)
-

Déjeuner 1 [↗](#)

Consommer les jour 1

Riz blanc

1/2 tasse de riz cuit - 109 kcal ● 2g protéine ● 0g lipides ● 24g glucides ● 0g fibres

Donne 1/2 tasse de riz cuit portions

riz blanc à grain long

2 2/3 c. à s. (31g)

eau

1/3 tasse(s) (80mL)



1. (Remarque : suivez les instructions du paquet de riz si elles diffèrent ci-dessous)
2. Ajouter le riz, l'eau et une pincée de sel dans une casserole et remuer.
3. Porter à ébullition à feu vif. Une fois à ébullition, réduire le feu au minimum, couvrir et laisser mijoter 15 à 18 minutes, ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée et que le riz soit tendre.
4. Retirer du feu et laisser reposer, couvert, pendant 5 minutes.
5. Aérer à la fourchette et servir.

Sauté de porc et légumes

440 kcal ● 41g protéine ● 18g lipides ● 22g glucides ● 6g fibres



longe de porc désossée, coupé en dés

3/8 lb (170g)

huile, divisé

1/4 c. à soupe (mL)

sel

1/8 c. à café (1g)

poivre noir

1/4 c. à café, moulu (1g)

légumes mélangés surgelés

1/2 paquet 285 g (142g)

sauce pour sauté (stir-fry sauce)

2 c. à s. (34g)

1. Chauffez la moitié de l'huile dans une poêle à feu moyen-vif. Quand elle est chaude, ajoutez les morceaux de porc et le sel et le poivre. Faites sauter 5-6 minutes jusqu'à presque cuit. Retirez le porc et réservez.
2. Mettez le reste de l'huile dans la poêle et ajoutez les légumes surgelés. Faites sauter 4-5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croquants mais bien chauds.
3. Remettez le porc dans la poêle et mélangez.
4. Versez la sauce pour sauté et mélangez jusqu'à répartition homogène.
5. Réduisez le feu et laissez mijoter jusqu'à ce que le porc soit complètement cuit.
6. Servez.

Lentilles

174 kcal ● 12g protéine ● 1g lipides ● 25g glucides ● 5g fibres



sel

1/8 c. à café (0g)

eau

1 tasse(s) (239mL)

lentilles crues, rincé

4 c. à s. (48g)

1. Les instructions de cuisson des lentilles peuvent varier. Suivez si possible les indications du paquet.
2. Chauffez les lentilles, l'eau et le sel dans une casserole à feu moyen. Portez à frémissement, couvrez et laissez cuire 20 à 30 minutes environ, jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Égouttez l'excédent d'eau. Servez.

Déjeuner 2 [↗](#)

Consommer les jour 2 et jour 3

Sandwich grillé au fromage et champignons

646 kcal ● 29g protéine ● 33g lipides ● 50g glucides ● 9g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

fromage tranché

2 tranche (21 g chacune) (42g)

pain

4 tranche(s) (128g)

thym séché

2 c. à café, moulu (3g)

huile d'olive

1 c. à soupe (mL)

champignons

1 tasse, haché (70g)

Pour les 2 repas :

fromage tranché

4 tranche (21 g chacune) (84g)

pain

8 tranche(s) (256g)

thym séché

4 c. à café, moulu (6g)

huile d'olive

2 c. à soupe (mL)

champignons

2 tasse, haché (140g)

1. Dans une poêle à feu moyen, ajoutez l'huile, les champignons, le thym ainsi que le sel et le poivre au goût. Faites sauter jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
2. Posez le fromage sur une tranche de pain et ajoutez les champignons par-dessus.
3. Refermez le sandwich et remettez-le dans la poêle jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que le pain soit croustillant. Servez.
4. Remarque : pour en préparer en quantité, faites tous les champignons et conservez-les dans un contenant hermétique. Réchauffez et préparez le sandwich au moment de le consommer.

Myrtilles

1 tasse(s) - 95 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 18g glucides ● 4g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

myrtilles

1 tasse (148g)

Pour les 2 repas :

myrtilles

2 tasse (296g)

1. Rincez les myrtilles et servez.

Déjeuner 3 [↗](#)

Consommer les jour 4

Compote de pommes

114 kcal ● 0g protéine ● 0g lipides ● 25g glucides ● 3g fibres



compote de pommes

2 barquette à emporter (~115 g) (244g)

1. Un contenant à emporter de 4 oz de compote de pommes = environ une demi-tasse de compote.

Soupe en conserve épaisse (non crémeuse)

2 1/2 boîte(s) - 618 kcal ● 45g protéine ● 17g lipides ● 58g glucides ● 13g fibres



Donne 2 1/2 boîte(s) portions

soupe en conserve consistante (variétés non crémeuses)

2 1/2 boîte (~539 g) (1315g)

1. Préparez selon les instructions sur l'emballage.

Déjeuner 4 [↗](#)

Consommer les jour 5 et jour 6

Sandwich simple à la dinde

1 sandwich(s) - 544 kcal ● 37g protéine ● 30g lipides ● 28g glucides ● 4g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

laitue romaine

1 feuille intérieure (6g)

tomates

2 tranche(s), fine/petite (30g)

mayonnaise

1 c. à soupe (mL)

pain

2 tranche (64g)

fromage tranché

2 tranche (21 g chacune) (42g)

charcuterie de dinde

4 oz (113g)

Pour les 2 repas :

laitue romaine

2 feuille intérieure (12g)

tomates

4 tranche(s), fine/petite (60g)

mayonnaise

2 c. à soupe (mL)

pain

4 tranche (128g)

fromage tranché

4 tranche (21 g chacune) (84g)

charcuterie de dinde

1/2 livres (227g)

1. Déposez la dinde, le fromage, la laitue et la tomate sur une tranche de pain.
2. Étalez la mayonnaise sur l'autre tranche de pain et placez-la, côté mayonnaise contre la dinde/fromage/laitue/tomate.
3. Servez.

Yaourt grec protéiné

1 pot - 139 kcal ● 20g protéine ● 3g lipides ● 8g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

Yaourt grec protéiné, aromatisé

1 contenant (150g)

Pour les 2 repas :

Yaourt grec protéiné, aromatisé

2 contenant (300g)

1. Dégustez.

Déjeuner 5 [↗](#)

Consommer les jour 7

Salade simple de jeunes pousses et tomates

227 kcal ● 5g protéine ● 14g lipides ● 16g glucides ● 5g fibres



vinaigrette

4 1/2 c. à soupe (mL)

tomates

3/4 tasse de tomates cerises (112g)

mélange de jeunes pousses

4 1/2 tasse (135g)

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

Sandwich au poulet effiloché BBQ & ranch

1 sandwich(s) - 456 kcal ● 39g protéine ● 16g lipides ● 39g glucides ● 1g fibres



Donne 1 sandwich(s) portions

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

6 oz (170g)

huile d'olive

1 c. à café (mL)

laitue romaine

1 feuille intérieure (6g)

vinaigrette ranch

2 c. à café (mL)

pains à hamburger

1 petit pain(s) (51g)

sauce barbecue

2 c. à soupe (34g)

1. Placer les blancs de poulet crus dans une casserole et couvrir d'environ 2,5 cm d'eau. Porter à ébullition et cuire 10-15 minutes jusqu'à ce que le poulet soit complètement cuit.
2. Transférer le poulet dans un bol et laisser refroidir. Une fois refroidi, utiliser deux fourchettes pour effiloquer le poulet.
3. Mélanger le poulet et la sauce barbecue dans un bol. Étaler la sauce ranch sur le pain. Garnir avec le mélange de poulet et la laitue.
4. Servir.

Dîner 1 [↗](#)

Consommer les jour 1

Tomates rôties

3 1/2 tomate(s) - 208 kcal ● 3g protéine ● 16g lipides ● 8g glucides ● 4g fibres



Donne 3 1/2 tomate(s) portions

tomates

3 1/2 entier petit (≈6,1 cm diam.) (319g)

huile

3 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.

Riz blanc au beurre

121 kcal ● 2g protéine ● 5g lipides ● 18g glucides ● 0g fibres



riz blanc à grain long

2 c. à s. (23g)

eau

1/4 tasse(s) (60mL)

sel

1/8 c. à café (1g)

beurre

3/8 c. à soupe (5g)

poivre noir

1/8 c. à café, moulu (0g)

1. Dans une casserole avec un couvercle hermétique, portez l'eau et le sel à ébullition.
2. Ajoutez le riz et remuez.
3. Couvrez et réduisez le feu à moyen-doux. Vous saurez que la température est correcte si un peu de vapeur s'échappe du couvercle. Beaucoup de vapeur signifie que le feu est trop élevé.
4. Faites cuire pendant 20 minutes.
5. NE SOULEVEZ PAS LE COUVERCLE !
6. La vapeur emprisonnée dans la casserole permet au riz de cuire correctement.
7. Retirez du feu et aérez le riz à la fourchette, incorporez le beurre et assaisonnez de poivre selon votre goût. Servez.

Poulet parmesan à l'ail au four

8 oz - 399 kcal ● 55g protéine ● 15g lipides ● 10g glucides ● 1g fibres



Donne 8 oz portions

poivre noir

1/8 c. à café, moulu (0g)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

1/2 livres (227g)

Basilic séché

1/4 c. à café, feuilles (0g)

chapelure

2 c. à s. (14g)

parmesan

1 c. à s. (6g)

Ail, haché

1/4 gousse (1g)

huile d'olive

1/2 c. à soupe (mL)

1. Préchauffez le four à 350°F (175°C). Graissez légèrement un plat de cuisson de 23x33 cm.
2. Dans un bol, mélangez l'huile d'olive et l'ail. Dans un autre bol, mélangez la chapelure, le parmesan, le basilic et le poivre. Trempez chaque poitrine de poulet dans le mélange d'huile, puis dans le mélange de chapelure. Disposez les poitrines enrobées dans le plat préparé et parsemez du reste du mélange de chapelure.
3. Faites cuire 30 minutes dans le four préchauffé, ou jusqu'à ce que le poulet ne soit plus rosé et que les jus soient clairs.

Dîner 2 [↗](#)

Consommer les jour 2

Lentilles

405 kcal ● 28g protéine ● 1g lipides ● 59g glucides ● 12g fibres



sel

1/8 c. à café (1g)

eau

2 1/3 tasse(s) (559mL)

lentilles crues, rincé

9 1/3 c. à s. (112g)

1. Les instructions de cuisson des lentilles peuvent varier. Suivez si possible les indications du paquet.
2. Chauffez les lentilles, l'eau et le sel dans une casserole à feu moyen. Portez à frémissement, couvrez et laissez cuire 20 à 30 minutes environ, jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Égouttez l'excédent d'eau. Servez.

Poitrine de poulet simple

8 oz - 317 kcal ● 50g protéine ● 13g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Donne 8 oz portions

huile

1/2 c. à soupe (mL)

**poitrine de poulet désossée sans
peau, crue**

1/2 lb (224g)

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.
-

Dîner 3 [↗](#)

Consommer les jour 3 et jour 4

Blanc de poulet au citron et poivre

13 1/3 oz - 494 kcal ● 85g protéine ● 16g lipides ● 2g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

poivre citronné

5/6 c. à soupe (6g)

huile d'olive

3/8 c. à soupe (mL)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

5/6 lb (373g)

Pour les 2 repas :

poivre citronné

1 2/3 c. à soupe (12g)

huile d'olive

5/6 c. à soupe (mL)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

1 2/3 lb (747g)

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 grill 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.

Lentilles

231 kcal ● 16g protéine ● 1g lipides ● 34g glucides ● 7g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

sel

1/8 c. à café (0g)

eau

1 1/3 tasse(s) (319mL)

lentilles crues, rincé

1/3 tasse (64g)

Pour les 2 repas :

sel

1/6 c. à café (1g)

eau

2 2/3 tasse(s) (638mL)

lentilles crues, rincé

2/3 tasse (128g)

1. Les instructions de cuisson des lentilles peuvent varier. Suivez si possible les indications du paquet.
2. Chauffez les lentilles, l'eau et le sel dans une casserole à feu moyen. Portez à frémissement, couvrez et laissez cuire 20 à 30 minutes environ, jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Égouttez l'excédent d'eau. Servez.

Dîner 4 [↗](#)

Consommer les jour 5 et jour 6

Chou cavalier (collard) à l'ail

398 kcal ● 18g protéine ● 21g lipides ● 12g glucides ● 23g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

Ail, haché

3 3/4 gousse(s) (11g)

sel

1/3 c. à café (2g)

huile

1 1/4 c. à soupe (mL)

blettes

1 1/4 lb (567g)

Pour les 2 repas :

Ail, haché

7 1/2 gousse(s) (23g)

sel

5/8 c. à café (4g)

huile

2 1/2 c. à soupe (mL)

blettes

2 1/2 lb (1134g)

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.

Cuisses de poulet miel-moutarde avec peau

5 1/3 oz - 372 kcal ● 34g protéine ● 23g lipides ● 6g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

cuisses de poulet, avec os et peau, crues

1/3 livres (151g)

sel

1/8 c. à café (1g)

thym séché

1/3 c. à café, moulu (0g)

miel

1/3 c. à soupe (7g)

moutarde brune

1/2 c. à soupe (8g)

Pour les 2 repas :

cuisses de poulet, avec os et peau, crues

2/3 livres (303g)

sel

1/6 c. à café (1g)

thym séché

2/3 c. à café, moulu (1g)

miel

2/3 c. à soupe (14g)

moutarde brune

1 c. à soupe (15g)

1. Préchauffer le four à 375°F (190°C).
2. Fouetter le miel, la moutarde, le thym et le sel dans un bol moyen. Ajouter les cuisses de poulet et les enrober.
3. Disposer le poulet sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
4. Rôtir le poulet jusqu'à ce qu'il soit cuit, 40 à 45 minutes. Laisser reposer 4 à 6 minutes avant de servir.

Dîner 5 [🔗](#)

Consommer les jour 7

Philly cheesesteak en wrap de laitue

3 wrap(s) de laitue - 668 kcal ● 47g protéine ● 47g lipides ● 11g glucides ● 4g fibres



Donne 3 wrap(s) de laitue portions

oignon, tranché

3/4 moyen (6,5 cm diam.) (83g)

poivron, coupé en lanières

1 1/2 petit (111g)

steak de sirloin (surlonge), cru, coupé en lanières

6 oz (170g)

huile

3 c. à café (mL)

mélange d'épices italien

3/8 c. à café (1g)

provolone

1 1/2 tranche(s) (42g)

laitue romaine

3 feuille intérieure (18g)

1. Chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajoutez le bœuf et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit doré et bien cuit, environ 5–10 minutes. Retirez le bœuf de la poêle et réservez. Ajoutez les oignons et les poivrons dans la poêle avec les jus de cuisson restants et faites-les frire jusqu'à ce que les légumes soient tendres, environ 10 minutes. Égouttez tout liquide restant et remettez le bœuf dans la poêle. Ajoutez le fromage et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Assaisonnez avec de l'assaisonnement italien et du sel/poivre selon le goût. Répartissez la préparation de bœuf dans les feuilles de laitue et servez.

Salade composée

121 kcal ● 4g protéine ● 4g lipides ● 10g glucides ● 7g fibres



carottes, épluché et râpé ou tranché

1/2 petit (14 cm de long) (25g)

concombre, tranché ou coupé en dés

1/8 concombre (21 cm) (38g)

oignon rouge, tranché

1/8 moyen (6,5 cm diam.) (14g)

vinaigrette

1 c. à s. (mL)

tomates, coupé en dés

1/2 entier petit (≈6,1 cm diam.) (46g)

laitue romaine, râpé

1/2 cœurs (250g)

1. Mélangez les ingrédients dans un bol et servez.
2. Si vous souhaitez préparer plusieurs portions à l'avance, vous pouvez râper les carottes et la laitue et couper l'oignon à l'avance puis les conserver au réfrigérateur dans un sac refermable ou un récipient hermétique ; il ne vous restera alors qu'à couper un peu de concombre et de tomate et ajouter un peu de vinaigrette au moment de servir.

