

Meal Plan - Plan alimentaire cétogène de 1200 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

1166 kcal ● 78g protéine (27%) ● 88g lipides (68%) ● 9g glucides (3%) ● 7g fibres (2%)

Petit-déjeuner

280 kcal, 20g de protéines, 1g glucides nets, 22g de lipides



Omelette au bacon

280 kcal

Déjeuner

440 kcal, 23g de protéines, 6g glucides nets, 34g de lipides



Salade d'œufs, avocat et bacon

333 kcal



Mélange de noix

1/8 tasse(s)- 109 kcal

Dîner

445 kcal, 36g de protéines, 2g glucides nets, 32g de lipides



Saumon simple

6 oz- 385 kcal



Tomates rôties

1 tomate(s)- 60 kcal

Day 2

1166 kcal ● 78g protéine (27%) ● 88g lipides (68%) ● 9g glucides (3%) ● 7g fibres (2%)

Petit-déjeuner

280 kcal, 20g de protéines, 1g glucides nets, 22g de lipides



Omelette au bacon

280 kcal

Déjeuner

440 kcal, 23g de protéines, 6g glucides nets, 34g de lipides



Salade d'œufs, avocat et bacon

333 kcal



Mélange de noix

1/8 tasse(s)- 109 kcal

Dîner

445 kcal, 36g de protéines, 2g glucides nets, 32g de lipides



Saumon simple

6 oz- 385 kcal



Tomates rôties

1 tomate(s)- 60 kcal

Day 3

1192 kcal ● 113g protéine (38%) ● 74g lipides (56%) ● 11g glucides (4%) ● 8g fibres (3%)

Petit-déjeuner

280 kcal, 20g de protéines, 1g glucides nets, 22g de lipides



Omelette au bacon

280 kcal

Déjeuner

465 kcal, 44g de protéines, 7g glucides nets, 26g de lipides



Wrap de laitue au poulet Buffalo

1 wrap(s)- 220 kcal



Yaourt grec pauvre en sucre

1 récipient(s)- 78 kcal



Amandes rôties

1/6 tasse(s)- 166 kcal

Dîner

450 kcal, 49g de protéines, 3g glucides nets, 26g de lipides



Poulet Caprese

6 once(s)- 448 kcal

Day 4

1245 kcal ● 112g protéine (36%) ● 77g lipides (56%) ● 14g glucides (4%) ● 12g fibres (4%)

Petit-déjeuner

295 kcal, 20g de protéines, 2g glucides nets, 23g de lipides



Œufs brouillés au pesto

3 œuf(s)- 297 kcal

Déjeuner

500 kcal, 43g de protéines, 8g glucides nets, 28g de lipides



Salade de poulet et avocat

500 kcal

Dîner

450 kcal, 49g de protéines, 3g glucides nets, 26g de lipides



Poulet Caprese

6 once(s)- 448 kcal

Day 5

1251 kcal ● 98g protéine (31%) ● 89g lipides (64%) ● 11g glucides (3%) ● 4g fibres (1%)

Petit-déjeuner

295 kcal, 20g de protéines, 2g glucides nets, 23g de lipides



Œufs brouillés au pesto

3 œuf(s)- 297 kcal

Déjeuner

450 kcal, 36g de protéines, 4g glucides nets, 32g de lipides



Dinde hachée de base

5 1/3 oz- 250 kcal



"Purée" de chou-fleur au fromage

202 kcal

Dîner

500 kcal, 42g de protéines, 4g glucides nets, 34g de lipides



Cuisse de poulet simple

6 oz- 255 kcal



Purée de chou-fleur au bacon (fausse purée de pommes de terre)

216 kcal



Tomates rôties

1/2 tomate(s)- 30 kcal

Day 6

1153 kcal ● 104g protéine (36%) ● 72g lipides (56%) ● 14g glucides (5%) ● 9g fibres (3%)

Petit-déjeuner

170 kcal, 8g de protéines, 5g glucides nets, 10g de lipides



Mûres

1/2 tasse(s)- 35 kcal



Salade œuf & avocat

133 kcal

Déjeuner

485 kcal, 54g de protéines, 5g glucides nets, 27g de lipides



Blanc de poulet au balsamique

8 oz- 316 kcal



Purée de chou-fleur à l'ail au beurre

168 kcal

Dîner

500 kcal, 42g de protéines, 4g glucides nets, 34g de lipides



Cuisses de poulet simples

6 oz- 255 kcal



Purée de chou-fleur au bacon (fausse purée de pommes de terre)

216 kcal



Tomates rôties

1/2 tomate(s)- 30 kcal

Day 7

1186 kcal ● 139g protéine (47%) ● 60g lipides (46%) ● 13g glucides (4%) ● 9g fibres (3%)

Petit-déjeuner

170 kcal, 8g de protéines, 5g glucides nets, 10g de lipides



Mûres

1/2 tasse(s)- 35 kcal



Salade œuf & avocat

133 kcal

Déjeuner

485 kcal, 54g de protéines, 5g glucides nets, 27g de lipides



Blanc de poulet au balsamique

8 oz- 316 kcal



Purée de chou-fleur à l'ail au beurre

168 kcal

Dîner

535 kcal, 77g de protéines, 3g glucides nets, 23g de lipides



Poitrine de poulet simple

12 oz- 476 kcal



Chou-fleur rôti

58 kcal

Produits laitiers et œufs

- œufs
18 grand (900g)
- mozzarella fraîche
3 oz (85g)
- beurre
3 c. à soupe (40g)
- crème épaisse
5 c. à s. (mL)
- fromage
2/3 tranche (28 g chacune) (19g)

Fruits et jus de fruits

- avocats
1 2/3 avocat(s) (335g)
- jus de citron vert
2 c. à café (mL)
- mûres
1 tasse (144g)

Produits de porc

- bacon
8 2/3 tranche(s) (87g)
- bacon cru
1 1/2 tranche(s) (43g)

Épices et herbes

- poudre d'ail
1 c. à café (3g)
- poivre noir
1/2 c. à café, moulu (1g)
- sel
5/6 c. à café (5g)
- basilic frais
3 c. à soupe, haché (8g)
- thym séché
1/8 c. à café, feuilles (0g)

Autre

- mélange de jeunes pousses
2 tasse (60g)
- Yaourt grec aromatisé, faible en sucre
1 contenant(s) (150g)
- mélange d'épices italien
1 1/4 c. à café (5g)

Produits à base de noix et de graines

- mélange de noix
4 c. à s. (34g)
- amandes
3 c. à s., entière (27g)

Graisses et huiles

- huile d'olive
3 c. à café (mL)
- huile
2 1/2 oz (mL)
- vinaigrette balsamique
4 c. à s. (mL)

Produits de poissons et fruits de mer

- saumon
3/4 livres (340g)

Légumes et produits à base de légumes

- tomates
3 entier moyen (~6,1 cm diam.) (362g)
- laitue romaine
1 feuille extérieure (28g)
- choux de Bruxelles
5 pousses (95g)
- oignon
1 c. à soupe, haché (10g)
- Ail
1 1/6 gousse (4g)
- chou-fleur
2/3 tête moyenne (13–15 cm diam.) (387g)

Produits de volaille

- poitrine de poulet désossée sans peau, crue
3 lb (1409g)
- cuisses de poulet sans peau et désossées
3/4 livres (340g)
- dinde hachée, crue
1/3 livres (151g)

Soupes, sauces et jus

- sauce Frank's RedHot
4 c. à c. (mL)
- sauce pesto
6 c. à soupe (96g)

Petit-déjeuner 1 ↗

Consommer les jour 1, jour 2 et jour 3

Omelette au bacon

280 kcal ● 20g protéine ● 22g lipides ● 1g glucides ● 0g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

bacon, cuit et haché

2 tranche(s) (20g)

huile d'olive

1 c. à café (mL)

œufs

2 grand (100g)

Pour les 3 repas :

bacon, cuit et haché

6 tranche(s) (60g)

huile d'olive

3 c. à café (mL)

œufs

6 grand (300g)

1. Battez les œufs avec un peu de sel et de poivre dans un petit bol jusqu'à homogénéité.
2. Faites chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive de 15 à 20 cm à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Inclinez la poêle pour en couvrir le fond.
3. Versez le mélange d'œufs.
4. Poussez doucement les parties cuites depuis les bords vers le centre pour que les œufs non cuits atteignent la surface chaude de la poêle.
5. Continuez la cuisson en inclinant la poêle et en déplaçant délicatement les parties cuites si nécessaire.
6. Après quelques minutes, ajoutez le bacon haché sur une moitié de l'omelette.
7. Continuez la cuisson jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'œuf cru, puis pliez l'omelette en deux et glissez-la sur une assiette.

Petit-déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 4 et jour 5

Œufs brouillés au pesto

3 œuf(s) - 297 kcal ● 20g protéine ● 23g lipides ● 2g glucides ● 0g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

sauce pesto

1 1/2 c. à soupe (24g)

œufs

3 grand (150g)

Pour les 2 repas :

sauce pesto

3 c. à soupe (48g)

œufs

6 grand (300g)

1. Dans un petit bol, fouetter les œufs et le pesto jusqu'à homogénéité.
2. Cuire dans une poêle à feu moyen en remuant jusqu'à ce que les œufs soient complètement cuits. Servir.

Petit-déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

Mûres

1/2 tasse(s) - 35 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 3g glucides ● 4g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

mûres

1/2 tasse (72g)

Pour les 2 repas :

mûres

1 tasse (144g)

1. Rincez les mûres et servez.

Salade œuf & avocat

133 kcal ● 7g protéine ● 10g lipides ● 2g glucides ● 3g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

œufs, cuits durs et refroidis

1 grand (50g)

mélange de jeunes pousses

1/3 tasse (10g)

avocats

1/6 avocat(s) (34g)

poudre d'ail

1/6 c. à café (1g)

Pour les 2 repas :

œufs, cuits durs et refroidis

2 grand (100g)

mélange de jeunes pousses

2/3 tasse (20g)

avocats

1/3 avocat(s) (67g)

poudre d'ail

1/3 c. à café (1g)

1. Utilisez des œufs durs du commerce ou faites-les vous-même et laissez-les refroidir au réfrigérateur.
2. Mélangez les œufs, l'avocat, l'ail et un peu de sel et de poivre dans un bol. Écrasez à la fourchette jusqu'à homogénéité.
3. Servez sur un lit de verdure.

Déjeuner 1 ↗

Consommer les jour 1 et jour 2

Salade d'œufs, avocat et bacon

333 kcal ● 19g protéine ● 25g lipides ● 4g glucides ● 5g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

œufs, cuits durs et refroidis

2 grand (100g)

avocats

1/3 avocat(s) (67g)

bacon

1 1/3 tranche(s) (13g)

poudre d'ail

1/3 c. à café (1g)

mélange de jeunes pousses

2/3 tasse (20g)

Pour les 2 repas :

œufs, cuits durs et refroidis

4 grand (200g)

avocats

2/3 avocat(s) (134g)

bacon

2 2/3 tranche(s) (27g)

poudre d'ail

2/3 c. à café (2g)

mélange de jeunes pousses

1 1/3 tasse (40g)

1. Utiliser des œufs durs achetés ou les préparer vous-même et les laisser refroidir au réfrigérateur.
2. Cuire le bacon selon le paquet. Mettre de côté.
3. Mélanger les œufs, l'avocat, l'ail et un peu de sel dans un bol. Écraser à la fourchette jusqu'à homogénéité.
4. Émietter le bacon et l'ajouter. Mélanger.
5. Servir sur un lit de jeunes pousses.
6. (Remarque : vous pouvez conserver le reste de la salade d'œufs au réfrigérateur pendant un jour ou deux)

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 2 repas :

mélange de noix

4 c. à s. (34g)

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

Déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 3

Wrap de laitue au poulet Buffalo

1 wrap(s) - 220 kcal ● 27g protéine ● 10g lipides ● 2g glucides ● 3g fibres



Donne 1 wrap(s) portions

tomates, coupé en deux

4 c. à c. de tomates cerises (12g)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue, coupé en dés

4 oz (113g)

huile

1/6 c. à soupe (mL)

laitue romaine

1 feuille extérieure (28g)

sauce Frank's RedHot

4 c. à c. (mL)

poivre noir

1/8 c. à café, moulu (0g)

sel

1/8 c. à café (1g)

avocats, haché

1/6 avocat(s) (34g)

1. (Remarque : la sauce Frank's Original Red Hot est recommandée pour les personnes suivant un régime paléo car elle utilise des ingrédients naturels. Mais toute sauce piquante conviendra.)
2. Coupez le poulet en dés et mettez-le dans un bol avec la sauce piquante, le sel et le poivre. Mélangez pour enrober.
3. Ajoutez l'huile dans une poêle à feu moyen.
4. Ajoutez le poulet dans la poêle et faites cuire 7 à 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit cuit.
5. Assemblez le wrap en prenant une feuille de laitue et en la garnissant de poulet, tomates et avocat.
6. Servez.

Yaourt grec pauvre en sucre

1 récipient(s) - 78 kcal ● 12g protéine ● 2g lipides ● 3g glucides ● 0g fibres

Donne 1 récipient(s) portions

Yaourt grec aromatisé, faible en sucre

1 contenant(s) (150g)



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

Amandes rôties

1/6 tasse(s) - 166 kcal ● 6g protéine ● 13g lipides ● 2g glucides ● 3g fibres

Donne 1/6 tasse(s) portions

amandes

3 c. à s., entière (27g)

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



Déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 4

Salade de poulet et avocat

500 kcal ● 43g protéine ● 28g lipides ● 8g glucides ● 10g fibres



avocats, haché

1/2 avocat(s) (101g)

choux de Bruxelles

5 pousses (95g)

huile

2 c. à café (mL)

jus de citron vert

2 c. à café (mL)

oignon

1 c. à soupe, haché (10g)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

6 oz (170g)

1. Portez une casserole d'eau à ébullition. Ajoutez le poulet et faites bouillir environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien cuit.
2. Pendant ce temps, émincez finement les choux de Bruxelles, en enlevant la base et en séparant les feuilles avec les doigts.
3. Lorsque le poulet est cuit, retirez-le, laissez-le refroidir puis effilocher-le.
4. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients. Servez.

Déjeuner 4 ↗

Consommer les jour 5

Dinde hachée de base

5 1/3 oz - 250 kcal ● 30g protéine ● 15g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Donne 5 1/3 oz portions

huile

2/3 c. à café (mL)

dinde hachée, crue

1/3 livres (151g)

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.

"Purée" de chou-fleur au fromage

202 kcal ● 6g protéine ● 17g lipides ● 4g glucides ● 1g fibres



poivre noir
1/8 c. à café, moulu (0g)
sel
1/6 c. à café (1g)
fromage
2/3 tranche (28 g chacune) (19g)
crème épaisse
2 2/3 c. à c. (mL)
beurre
1/2 c. à soupe (7g)
chou-fleur
2/3 tasse, haché (71g)

1. Combiner tous les ingrédients (sauf le fromage) dans un bol allant au micro-ondes.
2. Mettre au micro-ondes jusqu'à ce que le chou-fleur soit assez tendre pour être écrasé à la fourchette, environ 5 minutes (le temps varie selon le micro-ondes). Vérifier pendant la cuisson.
3. Quand c'est tendre, écraser à la fourchette.
4. Déposer les tranches de fromage sur le dessus et remettre au micro-ondes quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient fondues.
5. Servir.

Déjeuner 5 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

Blanc de poulet au balsamique

8 oz - 316 kcal ● 51g protéine ● 12g lipides ● 1g glucides ● 0g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

mélange d'épices italien
1/4 c. à café (1g)
huile
1 c. à café (mL)
vinaigrette balsamique
2 c. à s. (mL)
poitrine de poulet désossée sans peau, crue
1/2 livres (227g)

Pour les 2 repas :

mélange d'épices italien
1/2 c. à café (2g)
huile
2 c. à café (mL)
vinaigrette balsamique
4 c. à s. (mL)
poitrine de poulet désossée sans peau, crue
1 livres (454g)

1. Dans un sac hermétique, mettez le poulet, la vinaigrette balsamique et l'assaisonnement italien. Laissez mariner le poulet au réfrigérateur au moins 10 minutes ou jusqu'à la nuit.
2. Faites chauffer l'huile dans une poêle à griller ou une poêle à feu moyen. Retirez le poulet de la marinade (jetez l'excédent) et placez-le dans la poêle. Faites cuire environ 5 à 10 minutes de chaque côté (selon l'épaisseur) jusqu'à ce que le centre ne soit plus rosé. Servez.

Purée de chou-fleur à l'ail au beurre

168 kcal ● 2g protéine ● 15g lipides ● 4g glucides ● 1g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

Ail, haché finement

1/3 gousse (1g)

poivre noir

1/8 c. à café, moulu (0g)

crème épaisse

4 c. à c. (mL)

chou-fleur

2/3 tasse, haché (71g)

beurre

2/3 c. à soupe (9g)

sel

1/6 c. à café (1g)

Pour les 2 repas :

Ail, haché finement

2/3 gousse (2g)

poivre noir

1/6 c. à café, moulu (0g)

crème épaisse

2 2/3 c. à s. (mL)

chou-fleur

1 1/3 tasse, haché (143g)

beurre

1 1/3 c. à soupe (19g)

sel

1/3 c. à café (2g)

1. Mélangez tous les ingrédients dans un bol allant au micro-ondes.
2. Mettez au micro-ondes jusqu'à ce que le chou-fleur soit assez tendre pour être écrasé à la fourchette, environ 5 minutes, mais le temps varie selon le micro-ondes. Vérifiez pendant la cuisson.
3. Quand c'est tendre, écrasez et mélangez avec une fourchette.
4. Servez.

Dîner 1 ↗

Consommer les jour 1 et jour 2

Saumon simple

6 oz - 385 kcal ● 35g protéine ● 27g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

Pour les 2 repas :

huile

1 c. à café (mL)

saumon

6 oz (170g)

huile

2 c. à café (mL)

saumon

3/4 livres (340g)

1. Frottez le saumon avec de l'huile et assaisonnez légèrement de sel et de poivre.
2. Cuisez soit à la poêle soit au four :
3. À LA POÊLE : Chauffez une poêle à feu moyen. Placez le saumon dans la poêle, côté peau vers le bas si le poisson en a. Faites cuire environ 3-4 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce que le saumon soit doré et cuit.
4. AU FOUR : Préchauffez le four à 400°F (200°C). Placez les filets de saumon assaisonnés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four 12-15 minutes, ou jusqu'à ce que le saumon se défasse facilement à la fourchette.
5. Servez.

Tomates rôties

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



Translation missing: fr.for_single_meal

tomates

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

huile

1 c. à café (mL)

Pour les 2 repas :

tomates

2 entier petit (\approx 6,1 cm diam.) (182g)

huile

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 3 et jour 4

Poulet Caprese

6 once(s) - 448 kcal ● 49g protéine ● 26g lipides ● 3g glucides ● 1g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

tomates, coupé en quartiers

2 1/4 tomates cerises (38g)

mozzarella fraîche, tranché

1 1/2 oz (43g)

mélange d'épices italien

3/8 c. à café (1g)

sauce pesto

1 1/2 c. à soupe (24g)

huile

3/4 c. à café (mL)

basilic frais

1 1/2 c. à soupe, haché (4g)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

3/8 lb (168g)

Pour les 2 repas :

tomates, coupé en quartiers

4 1/2 tomates cerises (77g)

mozzarella fraîche, tranché

3 oz (85g)

mélange d'épices italien

3/4 c. à café (3g)

sauce pesto

3 c. à soupe (48g)

huile

1 1/2 c. à café (mL)

basilic frais

3 c. à soupe, haché (8g)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

3/4 lb (336g)

1. Étaler l'huile sur les blancs de poulet et assaisonner de sel/poivre et d'assaisonnement italien selon le goût.
2. Chauffer une poêle à feu moyen et ajouter le poulet.
3. Cuire environ 6–10 minutes de chaque côté jusqu'à complète cuisson.
4. Pendant ce temps, préparer la garniture en mélangeant les tomates et le basilic.
5. Lorsque le poulet est cuit, déposer des tranches de mozzarella sur chaque blanc et continuer la cuisson une minute ou deux jusqu'à ce qu'elle ramollisse.
6. Retirer et garnir du mélange de tomates et d'un filet de pesto.
7. Servir.

Dîner 3

Consommer les jour 5 et jour 6

Cuisses de poulet simples

6 oz - 255 kcal ● 32g protéine ● 14g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

huile

1/4 c. à soupe (mL)

cuisse de poulet sans peau et désossées

6 oz (170g)

Pour les 2 repas :

huile

1/2 c. à soupe (mL)

cuisse de poulet sans peau et désossées

3/4 livres (340g)

1. Frotter les cuisses de poulet avec de l'huile, du sel, du poivre et les épices de votre choix.
2. Soit faire frire les cuisses de poulet dans une poêle ou une poêle à griller 4 à 5 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles ne soient plus roses à l'intérieur, soit cuire au four en préchauffant celui-ci à 400°F (200°C) et cuire environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F (74°C).
3. Servir.

Purée de chou-fleur au bacon (fausse purée de pommes de terre)

216 kcal ● 9g protéine ● 18g lipides ● 3g glucides ● 1g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

Ail, haché finement

1/4 gousse (1g)

bacon cru

3/4 tranche(s) (21g)

chou-fleur

1/2 tasse, haché (54g)

sel

1/8 c. à café (1g)

beurre

1/2 c. à soupe (7g)

crème épaisse

2 c. à c. (mL)

poivre noir

1/8 c. à café, moulu (0g)

Pour les 2 repas :

Ail, haché finement

1/2 gousse (2g)

bacon cru

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

chou-fleur

1 tasse, haché (107g)

sel

1/4 c. à café (2g)

beurre

1 c. à soupe (14g)

crème épaisse

4 c. à c. (mL)

poivre noir

1/8 c. à café, moulu (0g)

1. Mélangez tous les ingrédients sauf le bacon dans un bol allant au micro-ondes.
2. Mettez au micro-ondes jusqu'à ce que le chou-fleur soit assez tendre pour être écrasé à la fourchette, environ 5 minutes, mais le temps varie selon le micro-ondes. Vérifiez pendant la cuisson.
3. Pendant ce temps, faites cuire le bacon dans une poêle, hachez-le et mettez de côté la graisse.
4. Une fois le mélange de chou-fleur tendre, versez la graisse de bacon et le bacon haché dessus, puis écrasez et mélangez avec une fourchette.
5. Servez.

Tomates rôties

1/2 tomate(s) - 30 kcal ● 0g protéine ● 2g lipides ● 1g glucides ● 1g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

tomates

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

huile

1/2 c. à café (mL)

Pour les 2 repas :

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.

Dîner 4 ↗

Consommer les jour 7

Poitrine de poulet simple

12 oz - 476 kcal ● 76g protéine ● 19g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Donne 12 oz portions

huile

3/4 c. à soupe (mL)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

3/4 lb (336g)

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.

Chou-fleur rôti

58 kcal ● 2g protéine ● 4g lipides ● 3g glucides ● 1g fibres



chou-fleur, détaillé en fleurettes

1/4 tête petite (10 cm diam.) (66g)

thym séché

1/8 c. à café, feuilles (0g)

huile

1/4 c. à soupe (mL)

1. Préchauffez le four à 450°F (230°C).
2. Mélangez les bouquets de chou-fleur avec l'huile. Assaisonnez de thym et d'un peu de sel et de poivre. Rôtissez jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 20-25 minutes. Servez.