

Meal Plan - Menu régime céto-gène et jeûne intermittent de 3300 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 3277 kcal ● 257g protéine (31%) ● 237g lipides (65%) ● 22g glucides (3%) ● 7g fibres (1%)

Déjeuner

1635 kcal, 126g de protéines, 1g glucides nets, 125g de lipides

 Pilons de poulet Buffalo
28 oz- 1634 kcal

Dîner

1645 kcal, 131g de protéines, 20g glucides nets, 112g de lipides

 Wraps de laitue au porc effiloché
6 wrap(s) (4 oz de porc chacun)- 1316 kcal

 Mélange de noix
3/8 tasse(s)- 327 kcal

Day 2 3351 kcal ● 226g protéine (27%) ● 254g lipides (68%) ● 28g glucides (3%) ● 11g fibres (1%)

Déjeuner

1635 kcal, 126g de protéines, 1g glucides nets, 1715 kcal, 100g de protéines, 27g glucides nets, 130g de lipides
125g de lipides

 Pilons de poulet Buffalo
28 oz- 1634 kcal

Dîner

1615 kcal, 114g de protéines, 19g glucides nets, 119g de lipides

 Purée de chou-fleur au bacon (fausse purée de pommes de terre)
1010 kcal

 Chou-fleur rôti
231 kcal

 Poulet rôti (rotisserie)
8 oz- 476 kcal

Day 3 3334 kcal ● 255g protéine (31%) ● 238g lipides (64%) ● 34g glucides (4%) ● 10g fibres (1%)

Déjeuner

1720 kcal, 141g de protéines, 15g glucides nets, 119g de lipides

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

 Côtelettes de porc au cumin et coriandre
3 côtelette(s)- 1285 kcal

Dîner

1615 kcal, 114g de protéines, 19g glucides nets, 119g de lipides

 Tomates rôties
2 1/2 tomate(s)- 149 kcal

 Saumon à l'ail et au fromage
1467 kcal

Day 4 3334 kcal ● 255g protéine (31%) ● 238g lipides (64%) ● 34g glucides (4%) ● 10g fibres (1%)

Déjeuner

1720 kcal, 141g de protéines, 15g glucides nets, 119g de lipides



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



Côtelettes de porc au cumin et coriandre
3 côtelette(s)- 1285 kcal

Dîner

1615 kcal, 114g de protéines, 19g glucides nets, 119g de lipides



Tomates rôties
2 1/2 tomate(s)- 149 kcal



Saumon à l'ail et au fromage
1467 kcal

Day 5 3306 kcal ● 281g protéine (34%) ● 227g lipides (62%) ● 23g glucides (3%) ● 13g fibres (2%)

Déjeuner

1705 kcal, 164g de protéines, 3g glucides nets, 114g de lipides



Nouilles de courgette au bacon
163 kcal



Cuisses de poulet au four
24 oz- 1540 kcal

Dîner

1605 kcal, 116g de protéines, 19g glucides nets, 113g de lipides



Salade César au poulet
1168 kcal



Noix de macadamia
435 kcal

Day 6 3312 kcal ● 308g protéine (37%) ● 208g lipides (57%) ● 25g glucides (3%) ● 27g fibres (3%)

Déjeuner

1705 kcal, 164g de protéines, 3g glucides nets, 114g de lipides



Nouilles de courgette au bacon
163 kcal



Cuisses de poulet au four
24 oz- 1540 kcal

Dîner

1610 kcal, 144g de protéines, 21g glucides nets, 94g de lipides



Poitrine de poulet simple
21 1/3 oz- 847 kcal



Salade tomate et avocat
762 kcal

Day 7 3265 kcal ● 247g protéine (30%) ● 224g lipides (62%) ● 34g glucides (4%) ● 33g fibres (4%)

Déjeuner

1655 kcal, 103g de protéines, 13g glucides nets, 130g de lipides



Nouilles de courgette au bacon
732 kcal



Steak au poivre
10 1/2 once(s)- 924 kcal

Dîner

1610 kcal, 144g de protéines, 21g glucides nets, 94g de lipides



Poitrine de poulet simple
21 1/3 oz- 847 kcal



Salade tomate et avocat
762 kcal

Liste de courses



Autre

- sauce barbecue sans sucre
6 c. à soupe (90g)
- Poulet, pilons, avec peau
3 1/2 lb (1588g)
- poulet rôtisserie cuit
1/2 livres (227g)

Légumes et produits à base de légumes

- laitue iceberg
6 feuille, moyenne (48g)
- Ail
15 gousse(s) (45g)
- chou-fleur
1 1/4 tête moyenne (13–15 cm diam.) (729g)
- tomates
7 entier moyen (≈6,1 cm diam.) (855g)
- laitue romaine
1/2 tête (313g)
- courgette
3 1/4 moyen (637g)
- oignon
6 1/2 c. à s., haché (98g)

Soupes, sauces et jus

- bouillon de légumes
1/3 tasse(s) (mL)
- sauce Frank's RedHot
9 1/4 c. à s. (mL)

Épices et herbes

- cumin moulu
3/4 oz (21g)
- paprika
1 1/3 c. à café (3g)
- poudre d'ail
3 c. à café (9g)
- poudre d'oignon
1 1/3 c. à café (3g)
- sel
1 1/2 oz (41g)
- poivre noir
1/2 oz (17g)
- thym séché
1 g (1g)
- basilic frais
8 feuilles (4g)

Produits de porc

- épaule de porc
1 1/2 lb (680g)
- bacon cru
13 tranche(s) (368g)
- côtelettes de longe de porc désossées, crues
6 morceau (1110g)

Produits à base de noix et de graines

- mélange de noix
6 c. à s. (50g)
- noix de macadamia décortiquées, rôties
2 oz (57g)

Graisses et huiles

- huile
1/3 livres (mL)
- huile d'olive
7 1/2 c. à soupe (mL)
- vinaigrette César
4 c. à s. (59g)

Produits laitiers et œufs

- beurre
5 2/3 c. à soupe (80g)
- crème épaisse
5 3/4 c. à s. (mL)
- parmesan
1 1/2 tasse (145g)
- mozzarella râpée
4 oz (113g)

Fruits et jus de fruits

- jus de citron
4 c. à soupe (mL)
- avocats
3 1/4 avocat(s) (653g)
- jus de citron vert
6 1/2 c. à soupe (mL)

Produits de poissons et fruits de mer

- saumon
2 livres (907g)

Produits de volaille

coriandre moulue
3 c. à soupe (15g)

romarin séché
1/2 c. à café (1g)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue
3 1/2 lb (1535g)

cuisses de poulet, avec os et peau, crues
3 livres (1361g)

Produits de bœuf

côte de bœuf (ribeye), crue
2/3 livres (298g)

Déjeuner 1 ↗

Consommer les jour 1 et jour 2

Pilons de poulet Buffalo

28 oz - 1634 kcal ● 126g protéine ● 125g lipides ● 1g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

Poulet, pilons, avec peau

1 3/4 lb (794g)

poivre noir

1/2 c. à café, moulu (1g)

sel

1/2 c. à café (3g)

huile

7/8 c. à soupe (mL)

sauce Frank's RedHot

1/4 tasse (mL)

Pour les 2 repas :

Poulet, pilons, avec peau

3 1/2 lb (1588g)

poivre noir

7/8 c. à café, moulu (2g)

sel

7/8 c. à café (5g)

huile

1 3/4 c. à soupe (mL)

sauce Frank's RedHot

9 1/3 c. à s. (mL)

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.

Déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 3 et jour 4

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

433 kcal ● 18g protéine ● 36g lipides ● 6g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

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)

Pour les 2 repas :

Ail, haché finement

1 gousse (3g)

bacon cru

3 tranche(s) (85g)

chou-fleur

2 tasse, haché (214g)

sel

1/2 c. à café (3g)

beurre

2 c. à soupe (28g)

crème épaisse

2 2/3 c. à s. (mL)

poivre noir

1/4 c. à café, moulu (1g)

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.

Côtelettes de porc au cumin et coriandre

3 côtelette(s) - 1285 kcal ● 123g protéine ● 83g lipides ● 8g glucides ● 5g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

huile d'olive, divisé

3 c. à soupe (mL)

Ail, haché

4 1/2 gousse(s) (14g)

poivre noir

3 trait (0g)

côtelettes de longe de porc désossées, crues

3 morceau (555g)

coriandre moulue

1 1/2 c. à soupe (8g)

cumin moulu

1 1/2 c. à soupe (9g)

sel

3/4 c. à café (5g)

Pour les 2 repas :

huile d'olive, divisé

6 c. à soupe (mL)

Ail, haché

9 gousse(s) (27g)

poivre noir

6 trait (1g)

côtelettes de longe de porc désossées, crues

6 morceau (1110g)

coriandre moulue

3 c. à soupe (15g)

cumin moulu

3 c. à soupe (18g)

sel

1 1/2 c. à café (9g)

1. Mélanger le sel, le cumin, la coriandre, l'ail et la moitié de l'huile d'olive pour former une pâte.
2. Assaisonner les côtelettes de porc de sel et de poivre, puis frotter la pâte sur les côtelettes.
3. Chauffer le reste de l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen et cuire les côtelettes environ 5 minutes de chaque côté, jusqu'à une température interne de 145°F (63°C). Servir.

Déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 5 et jour 6

Nouilles de courgette au bacon

163 kcal ● 11g protéine ● 12g lipides ● 2g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

bacon cru

1 tranche(s) (28g)

courgette

1/2 moyen (98g)

Pour les 2 repas :

bacon cru

2 tranche(s) (57g)

courgette

1 moyen (196g)

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.

Cuisses de poulet au four

24 oz - 1540 kcal ● 153g protéine ● 103g lipides ● 1g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

thym séché

1/4 c. à café, moulu (0g)

cuisses de poulet, avec os et peau, crues

1 1/2 livres (680g)

Pour les 2 repas :

thym séché

1/2 c. à café, moulu (1g)

cuisses de poulet, avec os et peau, crues

3 livres (1361g)

1. Préchauffez le four à 400°F (200°C).
2. Disposez les cuisses de poulet sur une plaque de cuisson ou dans un plat allant au four.
3. Assaisonnez les cuisses avec du thym, du sel et du poivre.
4. Faites cuire dans le four préchauffé pendant 35–45 minutes, ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F (75°C). Pour une peau encore plus croustillante, passez-les 2–3 minutes sous le gril à la fin. Servez.

Déjeuner 4 ↗

Consommer les jour 7

Nouilles de courgette au bacon

732 kcal ● 50g protéine ● 52g lipides ● 10g glucides ● 5g fibres



bacon cru
4 1/2 tranche(s) (128g)
courgette
2 1/4 moyen (441g)

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.

Steak au poivre

10 1/2 once(s) - 924 kcal ● 53g protéine ● 77g lipides ● 2g glucides ● 2g fibres



Donne 10 1/2 once(s) portions

poivre noir
7/8 c. à soupe, moulu (6g)
romarin séché
1/2 c. à café (1g)
côte de bœuf (ribeye), crue
2/3 livres (298g)
sel
1/2 c. à café (3g)
beurre
1 1/3 c. à soupe (19g)

1. Enrobez les deux faces des steaks de poivre et de romarin.
2. Faites chauffer le beurre dans une grande poêle. Ajoutez les steaks et faites-les cuire à feu moyen-vif 5 à 7 minutes de chaque côté pour une cuisson à point (ou selon le degré de cuisson souhaité).
3. Retirez les steaks de la poêle et saupoudrez de sel. Servez.

Dîner 1 ↗

Consommer les jour 1

Wraps de laitue au porc effiloché

6 wrap(s) (4 oz de porc chacun) - 1316 kcal ● 121g protéine ● 85g lipides ● 13g glucides ● 3g fibres



Donne 6 wrap(s) (4 oz de porc chacun)
portions

sauce barbecue sans sucre

6 c. à soupe (90g)

laitue iceberg

6 feuille, moyenne (48g)

bouillon de légumes

1/3 tasse(s) (mL)

cumin moulu

1 1/3 c. à café (3g)

paprika

1 1/3 c. à café (3g)

poudre d'ail

1 1/3 c. à café (4g)

poudre d'oignon

1 1/3 c. à café (3g)

sel

1 1/3 c. à café (7g)

poivre noir

1 1/3 c. à café, moulu (3g)

épaule de porc

1 1/2 lb (680g)

1. Frottez les assaisonnements sur toutes les faces de la viande.
2. Placez le porc dans une mijoteuse et versez le bouillon autour.
3. Faites cuire dans la mijoteuse 4 heures à température élevée ou 8 heures à basse température. Une fois cuit, le porc devrait se défaire relativement facilement à deux fourchettes. S'il ne se défaît pas, il faut prolonger la cuisson.
4. Lorsque le porc est cuit, transférez-le dans un bol et effilochez-le à l'aide de deux fourchettes. Ajoutez le bouillon et mélangez bien.
5. Servez le porc dans des feuilles de laitue et nappez de sauce barbecue (1 c. à soupe par wrap).

Mélange de noix

3/8 tasse(s) - 327 kcal ● 10g protéine ● 27g lipides ● 7g glucides ● 3g fibres



Donne 3/8 tasse(s) portions

mélange de noix

6 c. à s. (50g)

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

Dîner 2

Consommer les jour 2

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

1010 kcal ● 43g protéine ● 84g lipides ● 15g glucides ● 5g fibres



Ail, haché finement

1 1/6 gousse (3g)

bacon cru

3 1/2 tranche(s) (99g)

chou-fleur

2 1/3 tasse, haché (250g)

sel

5/8 c. à café (3g)

beurre

2 1/3 c. à soupe (33g)

crème épaisse

3 c. à s. (mL)

poivre noir

1/4 c. à café, moulu (1g)

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.

Chou-fleur rôti

231 kcal ● 7g protéine ● 15g lipides ● 12g glucides ● 5g fibres



chou-fleur, détaillé en fleurettes

1 tête petite (10 cm diam.) (265g)

thym séché

1/2 c. à café, feuilles (1g)

huile

1 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.

Poulet rôti (rotisserie)

8 oz - 476 kcal ● 51g protéine ● 30g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Donne 8 oz portions

poulet rotisserie cuit

1/2 livres (227g)

1. Désossez le poulet.
2. Servez.

Dîner 3 ↗

Consommer les jour 3 et jour 4

Tomates rôties

2 1/2 tomate(s) - 149 kcal ● 2g protéine ● 12g lipides ● 6g glucides ● 3g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

tomates

2 1/2 entier petit (\approx 6,1 cm diam.)
(228g)

huile

2 1/2 c. à café (mL)

Pour les 2 repas :

tomates

5 entier petit (\approx 6,1 cm diam.) (455g)

huile

5 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.

Saumon à l'ail et au fromage

1467 kcal ● 112g protéine ● 107g lipides ● 13g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

Ail, haché

2 gousse(s) (6g)

huile

2 c. à soupe (mL)

basilic frais, haché

4 feuilles (2g)

jus de citron

2 c. à soupe (mL)

saumon

1 livres (454g)

parmesan

2/3 tasse (66g)

Pour les 2 repas :

Ail, haché

4 gousse(s) (12g)

huile

4 c. à soupe (mL)

basilic frais, haché

8 feuilles (4g)

jus de citron

4 c. à soupe (mL)

saumon

2 livres (907g)

parmesan

1 1/3 tasse (132g)

1. Préchauffez le four à 180°C (350°F).
2. Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé et vaporisez un peu d'huile. Placez les filets de saumon, peau vers le bas, sur la plaque. Réservez.
3. Dans un petit bol, mélangez le fromage, l'ail, le citron, le basilic, l'huile et un peu de sel et de poivre. Mélangez jusqu'à homogénéité.
4. Étalez le mélange de fromage uniformément sur chaque filet.
5. Enfournez 13 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 63°C (145°F). Servez.

Dîner 4 ↗

Consommer les jour 5

Salade César au poulet

1168 kcal ● 112g protéine ● 70g lipides ● 17g glucides ● 7g fibres



poitrine de poulet désossée sans peau, crue, coupé en morceaux de la taille d'une bouchée
2 pièce (340g)

mozzarella râpée
4 oz (113g)

vinaigrette César
4 c. à s. (59g)

poivre noir
1 1/2 trait (0g)

sel
1 1/2 trait (1g)

parmesan
2 c. à s. (13g)

laitue romaine
1/2 tête (313g)

1. Coupez le poulet en morceaux et faites-le cuire selon votre goût.
2. Lavez les feuilles de salade et étalez-les sur des serviettes en papier pour les essuyer.
3. Coupez la laitue en lanières d'environ 2,5 cm et placez-les dans un grand saladier.
4. Ajoutez le poulet et la mozzarella et mélangez.
5. Parsemez de parmesan, salez et poivrez puis mélangez à nouveau.
6. Ajoutez la vinaigrette dans les assiettes individuelles au moment de servir pour éviter que la salade ne devienne détrempee.

Noix de macadamia

435 kcal ● 4g protéine ● 43g lipides ● 3g glucides ● 5g fibres



noix de macadamia décortiquées, rôties
2 oz (57g)

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

Dîner 5 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

Poitrine de poulet simple

21 1/3 oz - 847 kcal ● 134g protéine ● 34g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

huile

1 1/3 c. à soupe (mL)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

1 1/3 lb (597g)

Pour les 2 repas :

huile

2 2/3 c. à soupe (mL)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

2 2/3 lb (1195g)

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.

Salade tomate et avocat

762 kcal ● 10g protéine ● 59g lipides ● 21g glucides ● 26g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

tomates, coupé en dés

1 1/2 entier moyen (\approx 6,1 cm diam.)
(200g)

poivre noir

5/6 c. à café, moulu (2g)

sel

5/6 c. à café (5g)

poudre d'ail

5/6 c. à café (3g)

huile d'olive

5/6 c. à soupe (mL)

avocats, coupé en dés

1 1/2 avocat(s) (327g)

jus de citron vert

3 1/4 c. à soupe (mL)

oignon

3 1/4 c. à s., haché (49g)

Pour les 2 repas :

tomates, coupé en dés

3 1/4 entier moyen (\approx 6,1 cm diam.)
(400g)

poivre noir

1 1/2 c. à café, moulu (4g)

sel

1 1/2 c. à café (10g)

poudre d'ail

1 1/2 c. à café (5g)

huile d'olive

1 1/2 c. à soupe (mL)

avocats, coupé en dés

3 1/4 avocat(s) (653g)

jus de citron vert

6 1/2 c. à soupe (mL)

oignon

6 1/2 c. à s., haché (98g)

1. Ajoutez l'oignon émincé et le jus de lime dans un bol. Laissez reposer quelques minutes pour atténuer le goût prononcé de l'oignon.
 2. Pendant ce temps, préparez l'avocat et la tomate.
 3. Ajoutez l'avocat en dés, la tomate coupée, l'huile et tous les assaisonnements à l'oignon et au jus de lime ; mélangez jusqu'à enrober.
 4. Servez frais.
-