

Meal Plan - Plan alimentaire paléo de jeûne intermittent à 3200 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 3167 kcal ● 238g protéine (30%) ● 196g lipides (56%) ● 54g glucides (7%) ● 57g fibres (7%)

Déjeuner

1615 kcal, 100g de protéines, 19g glucides nets, 106g de lipides



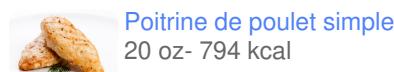
Wrap de laitue au rosbif et avocat
4 wrap(s)- 1263 kcal



Avocat
351 kcal

Dîner

1555 kcal, 138g de protéines, 35g glucides nets, 90g de lipides



Poitrine de poulet simple
20 oz- 794 kcal



Salade d'accompagnement choux de Bruxelles, pomme et noix
759 kcal

Day 2 3230 kcal ● 353g protéine (44%) ● 145g lipides (41%) ● 95g glucides (12%) ● 32g fibres (4%)

Déjeuner

1675 kcal, 215g de protéines, 60g glucides nets, 55g de lipides



Chou cavalier (collard) à l'ail
199 kcal



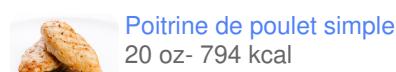
Poitrine de poulet marinée
32 oz- 1130 kcal



Wedges de patate douce
347 kcal

Dîner

1555 kcal, 138g de protéines, 35g glucides nets, 90g de lipides



Poitrine de poulet simple
20 oz- 794 kcal



Salade d'accompagnement choux de Bruxelles, pomme et noix
759 kcal

Day 3 3221 kcal ● 283g protéine (35%) ● 175g lipides (49%) ● 97g glucides (12%) ● 34g fibres (4%)

Déjeuner

1595 kcal, 134g de protéines, 9g glucides nets, 110g de lipides



Saumon cuit lentement au citron et au thym
22 oz- 1474 kcal



Chou cavalier (collard) à l'ail
119 kcal

Dîner

1630 kcal, 149g de protéines, 88g glucides nets, 65g de lipides



Frites au four
579 kcal



Poulet rôti aux tomates et olives
21 oz- 1049 kcal

Day 4 3221 kcal ● 283g protéine (35%) ● 175g lipides (49%) ● 97g glucides (12%) ● 34g fibres (4%)

Déjeuner

1595 kcal, 134g de protéines, 9g glucides nets, 110g de lipides



Saumon cuit lentement au citron et au thym
22 oz- 1474 kcal



Chou cavalier (collard) à l'ail
119 kcal

Dîner

1630 kcal, 149g de protéines, 88g glucides nets, 65g de lipides



Frites au four
579 kcal



Poulet rôti aux tomates et olives
21 oz- 1049 kcal

Day 5

3171 kcal ● 240g protéine (30%) ● 203g lipides (58%) ● 34g glucides (4%) ● 63g fibres (8%)

Déjeuner

1580 kcal, 114g de protéines, 12g glucides nets, 107g de lipides



Wrap de laitue paléo jambon, bacon et avocat
4 wrap(s)- 1582 kcal

Dîner

1590 kcal, 126g de protéines, 22g glucides nets, 96g de lipides



Chou cavalier (collard) à l'ail
518 kcal



Côtelettes de porc au cumin et coriandre
2 1/2 côtelette(s)- 1071 kcal

Day 6

3171 kcal ● 240g protéine (30%) ● 203g lipides (58%) ● 34g glucides (4%) ● 63g fibres (8%)

Déjeuner

1580 kcal, 114g de protéines, 12g glucides nets, 107g de lipides



Wrap de laitue paléo jambon, bacon et avocat
4 wrap(s)- 1582 kcal

Dîner

1590 kcal, 126g de protéines, 22g glucides nets, 96g de lipides



Chou cavalier (collard) à l'ail
518 kcal



Côtelettes de porc au cumin et coriandre
2 1/2 côtelette(s)- 1071 kcal

Day 7

3177 kcal ● 244g protéine (31%) ● 164g lipides (47%) ● 146g glucides (18%) ● 34g fibres (4%)

Déjeuner

1570 kcal, 113g de protéines, 89g glucides nets, 78g de lipides



Frites de patate douce
309 kcal

Dîner

1605 kcal, 131g de protéines, 57g glucides nets, 87g de lipides



Tilapia avec sauce tomate et câpres
20 oz de tilapia- 974 kcal



Cuisses de poulet miel-moutarde avec peau
16 oz- 1116 kcal



Salade d'accompagnement choux de Bruxelles, pomme et noix
633 kcal



Betteraves
6 betteraves- 145 kcal

Liste de courses



Graisses et huiles

- huile
16 c. à soupe (mL)
- huile d'olive
7 oz (mL)
- sauce marinade
1 tasse (mL)

Produits de volaille

- poitrine de poulet désossée sans peau, crue
7 lb (3207g)
- cuisses de poulet, avec os et peau, crues
1 livres (454g)

Légumes et produits à base de légumes

- choux de Bruxelles
6 1/2 tasse (561g)
- tomates
9 3/4 entier moyen (\approx 6,1 cm diam.) (1202g)
- laitue romaine
12 feuille extérieure (336g)
- Ail
23 1/2 gousse(s) (70g)
- blettes
4 1/2 lb (2098g)
- patates douces
2 1/2 patate douce, 12,5 cm de long (545g)
- pommes de terre
3 grand (7,5–11 cm diam.) (1107g)
- échalotes
1 échalote (113g)
- Betteraves précuites (en conserve ou réfrigérées)
6 betterave(s) (300g)

Fruits et jus de fruits

- pommes
1 1/2 petit (7 cm diam.) (211g)
- avocats
7 avocat(s) (1407g)
- jus de citron
1 c. à café (mL)
- olives vertes
42 grand (185g)
- citron
2 grand (154g)

Épices et herbes

- vinaigre de cidre
2 c. à soupe (32g)
- moutarde
4 c. à café (20g)
- sel
5 1/2 c. à café (32g)

Produits à base de noix et de graines

- noix (anglaises)
17 c. à soupe, haché (119g)

Confiseries

- sirop d'érable
8 1/2 c. à café (mL)
- miel
1 c. à soupe (21g)

Saucisses et charcuterie

- roast beef tranché (charcuterie)
1 livres (454g)
- charcuterie de jambon
2 livres (907g)

Produits de poissons et fruits de mer

- saumon
2 3/4 livres (1248g)
- tilapia, cru
1 1/4 livres (567g)

Produits de porc

- côtelettes de longe de porc désossées, crues
5 morceau (925g)
- bacon
16 tranche(s) (160g)

Soupes, sauces et jus

- bouillon de légumes
1/4 tasse(s) (mL)

- poivre noir
3 g (3g)
 - basilic frais
42 feuilles (21g)
 - poudre de chili
7 c. à café (19g)
 - thym séché
3 g (3g)
 - coriandre moulue
2 1/2 c. à soupe (13g)
 - cumin moulu
2 1/2 c. à soupe (15g)
 - câpres
1 c. à s., égoutté (9g)
 - paprika
1/4 c. à café (1g)
 - poudre d'ail
1/4 c. à café (1g)
 - moutarde brune
1 1/2 c. à soupe (23g)
-

Déjeuner 1 ↗

Consommer les jour 1

Wrap de laitue au rosbif et avocat

4 wrap(s) - 1263 kcal ● 96g protéine ● 77g lipides ● 15g glucides ● 32g fibres



Donne 4 wrap(s) portions

tomates, coupé en dés
 2 tomate prune (124g)
avocats, tranché
 2 avocat(s) (402g)
roast beef tranché (charcuterie)
 1 livres (454g)
moutarde
 4 c. à café (20g)
laitue romaine
 4 feuille extérieure (112g)

1. Préparez le wrap selon vos préférences. N'hésitez pas à remplacer les légumes par ceux de votre choix.

Avocat

351 kcal ● 4g protéine ● 30g lipides ● 4g glucides ● 14g fibres



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.

Déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 2

Chou cavalier (collard) à l'ail

199 kcal ● 9g protéine ● 11g lipides ● 6g glucides ● 12g fibres



Ail, haché
 2 gousse(s) (6g)
sel
 1/6 c. à café (1g)
huile
 5/8 c. à soupe (mL)
blettes
 5/8 lb (284g)

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.

Poitrine de poulet marinée

32 oz - 1130 kcal ● 202g protéine ● 34g lipides ● 6g glucides ● 0g fibres



Donne 32 oz portions

sauce marinade

1 tasse (mL)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

2 lb (896g)

1. Placez le poulet dans un sac refermable avec la marinade et malaxez le sac pour bien enrober le poulet.
2. Réfrigérez et laissez mariner au moins 1 heure, de préférence toute la nuit.
3. CUISSON AU FOUR
4. Préchauffez le four à 400°F.
5. Retirez le poulet du sac, jetez l'excès de marinade et faites cuire 10 minutes dans le four préchauffé.
6. Après les 10 minutes, retournez le poulet et faites cuire jusqu'à ce qu'il ne soit plus rosé au centre et que les jus soient clairs, environ 15 minutes supplémentaires.
7. GRILL / BROIL
8. Préchauffez le gril du four.
9. Retirez le poulet du sac, jetez l'excès de marinade et faites griller jusqu'à ce qu'il ne soit plus rosé à l'intérieur, généralement 4-8 minutes par côté.

Wedges de patate douce

347 kcal ● 5g protéine ● 11g lipides ● 48g glucides ● 9g fibres



patates douces, coupé en quartiers

1 1/3 patate douce, 12,5 cm de long (280g)

huile

1 c. à soupe (mL)

poivre noir

1/3 c. à café, moulu (1g)

sel

2/3 c. à café (4g)

1. Préchauffez le four à 400°F (200°C) et graissez une plaque de cuisson.
2. Enrobez les patates douces d'huile pour que tous les côtés soient bien couverts. Assaisonnez de sel et de poivre et mélangez à nouveau, puis disposez en une seule couche sur la plaque (si c'est trop serré, utilisez deux plaques).
3. Faites cuire au total 25 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et tendres, en les retournant une fois à mi-cuisson pour assurer une cuisson uniforme.

Déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 3 et jour 4

Saumon cuit lentement au citron et au thym

22 oz - 1474 kcal ● 128g protéine ● 103g lipides ● 5g glucides ● 3g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

citron, coupé en quartiers

1 grand (77g)

saumon, avec la peau

22 oz (624g)

huile

1 1/2 c. à soupe (mL)

thym séché

1 c. à café, feuilles (1g)

Pour les 2 repas :

citron, coupé en quartiers

2 grand (154g)

saumon, avec la peau

2 3/4 livres (1248g)

huile

2 3/4 c. à soupe (mL)

thym séché

2 c. à café, feuilles (2g)

1. Préchauffez le four à 275°F (135°C).
2. Recouvrez une plaque à rebords de papier aluminium légèrement graissé.
3. Mélangez l'huile, le thym et le jus d'1/4 de citron dans un petit bol. Répartissez le mélange sur le saumon.
Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût.
4. Placez les filets de saumon, côté peau vers le bas, sur la plaque.
5. Faites cuire le saumon jusqu'à ce qu'il soit juste opaque au centre, environ 15-18 minutes. Servez avec des quartiers de citron.

Chou cavalier (collard) à l'ail

119 kcal ● 5g protéine ● 6g lipides ● 3g glucides ● 7g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

Ail, haché

1 gousse(s) (3g)

sel

1/8 c. à café (1g)

huile

3/8 c. à soupe (mL)

blettes

3/8 lb (170g)

Pour les 2 repas :

Ail, haché

2 1/4 gousse(s) (7g)

sel

1/6 c. à café (1g)

huile

3/4 c. à soupe (mL)

blettes

3/4 lb (340g)

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.

Déjeuner 4 ↗

Consommer les jour 5 et jour 6

Wrap de laitue paléo jambon, bacon et avocat

4 wrap(s) - 1582 kcal ● 114g protéine ● 107g lipides ● 12g glucides ● 29g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

avocats, tranché
2 avocat(s) (402g)
charcuterie de jambon
1 livres (454g)
bacon
8 tranche(s) (80g)
laitue romaine
4 feuille extérieure (112g)

Pour les 2 repas :

avocats, tranché
4 avocat(s) (804g)
charcuterie de jambon
2 livres (907g)
bacon
16 tranche(s) (160g)
laitue romaine
8 feuille extérieure (224g)

1. Faites cuire le bacon selon les indications du paquet.
2. Déposez le jambon, le bacon et l'avocat au centre d'une feuille de laitue. Roulez. Servez.

Déjeuner 5 ↗

Consommer les jour 7

Frites de patate douce

309 kcal ● 4g protéine ● 8g lipides ● 46g glucides ● 8g fibres



patates douces, épluché
5/8 lbs (265g)
poivre noir
1/8 c. à café, moulu (0g)
sel
1/4 c. à café (2g)
paprika
1/4 c. à café (1g)
poudre d'ail
1/4 c. à café (1g)
huile d'olive
5/8 c. à soupe (mL)

1. Préchauffez le four à 400.
2. Coupez les patates douces en bâtonnets de 1/4 à 1/2 pouce de large et 3 pouces de long, puis mélangez-les avec l'huile.
3. Mélangez les épices, le sel et le poivre dans un petit bol, puis enrobez-en les patates douces. Étalez-les uniformément sur une plaque de cuisson.
4. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes sur le dessous, environ 15 minutes, puis retournez-les et continuez la cuisson jusqu'à ce que l'autre côté soit croustillant, environ 10 minutes.
5. Servez.

Cuisses de poulet miel-moutarde avec peau

16 oz - 1116 kcal ● 103g protéine ● 69g lipides ● 19g glucides ● 1g fibres



Donne 16 oz portions

cuisse de poulet, avec os et peau, crues
1 livres (454g)
sel
1/4 c. à café (2g)
thym séché
1 c. à café, moulu (1g)
miel
1 c. à soupe (21g)
moutarde brune
1 1/2 c. à soupe (23g)

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.

Betteraves

6 betteraves - 145 kcal ● 5g protéine ● 1g lipides ● 24g glucides ● 6g fibres



Donne 6 betteraves portions

Betteraves précuites (en conserve ou réfrigérées)

6 betterave(s) (300g)

1. Tranchez les betteraves. Assaisonnez de sel/poivre (optionnel : ajoutez aussi du romarin ou un filet de vinaigre balsamique) et servez.

Dîner 1 ☕

Consommer les jour 1 et jour 2

Poitrine de poulet simple

20 oz - 794 kcal ● 126g protéine ● 32g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

Pour les 2 repas :

huile

1 1/4 c. à soupe (mL)

huile

2 1/2 c. à soupe (mL)

poitrine de poulet désossée sans peau,

crue

poitrine de poulet désossée sans peau,

crue

crue

1 1/4 lb (560g)

2 1/2 lb (1120g)

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 d'accompagnement choux de Bruxelles, pomme et noix

759 kcal ● 12g protéine ● 58g lipides ● 35g glucides ● 12g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

choux de Bruxelles, extrémités coupées et jetées
2 1/4 tasse (198g)
pommes, haché
1/2 petit (7 cm diam.) (74g)
huile d'olive
2 1/4 c. à soupe (mL)
vinaigre de cidre
3/4 c. à soupe (11g)
noix (anglaises)
6 c. à soupe, haché (42g)
sirop d'érable
3 c. à café (mL)

Pour les 2 repas :

choux de Bruxelles, extrémités coupées et jetées
4 1/2 tasse (396g)
pommes, haché
1 petit (7 cm diam.) (149g)
huile d'olive
4 1/2 c. à soupe (mL)
vinaigre de cidre
1 1/2 c. à soupe (22g)
noix (anglaises)
12 c. à soupe, haché (84g)
sirop d'érable
6 c. à café (mL)

1. Tranchez finement les choux de Bruxelles et mettez-les dans un bol. Mélangez avec les pommes et les noix (optionnel : pour exalter la saveur des noix, vous pouvez les toaster dans une poêle à feu moyen pendant 1 à 2 minutes).
2. Dans un petit bol, préparez la vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive, le vinaigre de cidre, le sirop d'érable et une pincée de sel/poivre.
3. Versez la vinaigrette sur la salade et servez.

Dîner 2 ↗

Consommer les jour 3 et jour 4

Frites au four

579 kcal ● 9g protéine ● 22g lipides ● 74g glucides ● 13g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

huile
1 1/2 c. à soupe (mL)
pommes de terre
1 1/2 grand (7,5–11 cm diam.) (554g)

Pour les 2 repas :

huile
3 c. à soupe (mL)
pommes de terre
3 grand (7,5–11 cm diam.) (1107g)

1. Préchauffez le four à 450°F (230°C) et tapissez une plaque de cuisson de papier aluminium.
2. Coupez la pomme de terre en bâtonnets fins et disposez-les sur la plaque. Arrosez d'un peu d'huile et assaisonnez généreusement de sel et de poivre. Mélangez pour bien les enrober.
3. Faites rôtir les pommes de terre environ 15 minutes, retournez-les à l'aide d'une spatule, puis poursuivez la cuisson 10-15 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées. Servez.

Poulet rôti aux tomates et olives

21 oz - 1049 kcal ● 140g protéine ● 43g lipides ● 14g glucides ● 11g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

basilic frais, râpé

21 feuilles (11g)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

1 1/3 livres (595g)

poudre de chili

3 1/2 c. à café (9g)

poivre noir

7 trait (1g)

olives vertes

21 grand (92g)

sel

7/8 c. à café (5g)

huile d'olive

3 1/2 c. à café (mL)

tomates

21 tomates cerises (357g)

Pour les 2 repas :

basilic frais, râpé

42 feuilles (21g)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

2 1/2 livres (1191g)

poudre de chili

7 c. à café (19g)

poivre noir

14 trait (1g)

olives vertes

42 grand (185g)

sel

1 3/4 c. à café (11g)

huile d'olive

7 c. à café (mL)

tomates

42 tomates cerises (714g)

1. Préchauffer le four à 425 F (220 C).
2. Déposer les blancs de poulet dans un petit plat à gratin.
3. Verser l'huile d'olive sur le poulet et assaisonner de sel, de poivre et de poudre de chili.
4. Déposer les tomates, le basilic et les olives sur le poulet.
5. Mettre le plat au four et cuire environ 25 minutes.
6. Vérifier que le poulet est bien cuit. Si nécessaire, ajouter quelques minutes de cuisson.

Dîner 3 ↗

Consommer les jour 5 et jour 6

Chou cavalier (collard) à l'ail

518 kcal ● 23g protéine ● 27g lipides ● 15g glucides ● 30g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

Ail, haché

5 gousse(s) (15g)

sel

3/8 c. à café (2g)

huile

1 1/2 c. à soupe (mL)

blettes

1 1/2 lb (737g)

Pour les 2 repas :

Ail, haché

9 3/4 gousse(s) (29g)

sel

5/6 c. à café (5g)

huile

3 1/4 c. à soupe (mL)

blettes

3 1/4 lb (1474g)

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.

Côtelettes de porc au cumin et coriandre

2 1/2 côtelette(s) - 1071 kcal ● 103g protéine ● 69g lipides ● 7g glucides ● 4g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

huile d'olive, divisé	Pour les 2 repas :
2 1/2 c. à soupe (mL)	huile d'olive, divisé
Ail, haché	5 c. à soupe (mL)
3 3/4 gousse(s) (11g)	Ail, haché
poivre noir	7 1/2 gousse(s) (23g)
2 1/2 trait (0g)	poivre noir
côtelettes de longe de porc désossées, crues	5 trait (1g)
2 1/2 morceau (463g)	côtelettes de longe de porc désossées, crues
coriandre moulue	5 morceau (925g)
1 1/4 c. à soupe (6g)	coriandre moulue
cumin moulu	2 1/2 c. à soupe (13g)
1 1/4 c. à soupe (8g)	cumin moulu
sel	2 1/2 c. à soupe (15g)
5/8 c. à café (4g)	sel
	1 1/4 c. à café (8g)

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.

Dîner 4

Consommer les jour 7

Tilapia avec sauce tomate et câpres

20 oz de tilapia - 974 kcal ● 121g protéine ● 38g lipides ● 28g glucides ● 8g fibres



Donne 20 oz de tilapia portions

ail, finement haché
2 gousse(s) (6g)
échalotes, finement haché
1 échalote (113g)
huile
2 c. à soupe (mL)
bouillon de légumes
1/4 tasse(s) (mL)
câpres
1 c. à s., égoutté (9g)
tomates, haché
2 entier grand (≈7,6 cm diam.) (364g)
tilapia, cru
1 1/4 livres (567g)

1. Sauce : Ajoutez la moitié de l'huile (en réservant le reste), l'ail et l'échalote dans une poêle à feu moyen. Faites sauter environ 5 minutes. Incorporez les tomates et faites cuire 3 à 5 minutes supplémentaires. Ajoutez le bouillon et laissez mijoter environ 5 minutes jusqu'à réduction. Ajoutez les câpres, faites cuire 1 minute de plus puis coupez le feu.
2. Poisson : Tapissez une plaque de cuisson de papier aluminium et préchauffez le gril du four. Préparez le poisson en frottant toutes les faces avec le reste d'huile et une pincée de sel/poivre. Placez le poisson sur la plaque et faites cuire sous le gril sur la grille la plus basse pendant 6 à 8 minutes. Vérifiez toutes les quelques minutes pour éviter la surcuison ou le brûlé. Le tilapia est cuit lorsque la chair est opaque et s'effeuille à la fourchette.
3. Quand les deux éléments sont prêts, versez la sauce tomate-câpre sur le tilapia et servez.

Salade d'accompagnement choux de Bruxelles, pomme et noix

633 kcal ● 10g protéine ● 48g lipides ● 29g glucides ● 10g fibres



choux de Bruxelles, extrémités coupées et jetées

2 tasse (165g)

pommes, haché

3/8 petit (7 cm diam.) (62g)

huile d'olive

2 c. à soupe (mL)

vinaigre de cidre

5/8 c. à soupe (9g)

noix (anglaises)

5 c. à soupe, haché (35g)

sirop d'érable

2 1/2 c. à café (mL)

1. Tranchez finement les choux de Bruxelles et mettez-les dans un bol. Mélangez avec les pommes et les noix (optionnel : pour exalter la saveur des noix, vous pouvez les toaster dans une poêle à feu moyen pendant 1 à 2 minutes).
2. Dans un petit bol, préparez la vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive, le vinaigre de cidre, le sirop d'érable et une pincée de sel/poivre.
3. Versez la vinaigrette sur la salade et servez.