

# RECETTES PREPA JEÛNE & DETOX

## La préparation



# 3 premiers jours de prépa



## Autorisés

Oeufs, poissons, céréales (riz, pâtes...),  
légumineuses (lentilles, pois chiches...),  
féculents, légumes, fruits, oléagineux  
(noix, amandes...)

## A supprimer

Excitants : alcool, café, thé, chocolat,  
sucreries, viandes, produits laitiers









# POISSON AUX PETITS LÉGUMES AU FOUR

## Ingrédients

- 2 poissons (dorade, saumon...)
  - 1 tomate
  - 1 oignon
  - 1 carotte
  - 1 fenouil
  - 1 citron
- 
- Faire préchauffer votre four à 150°C
  - Dans un plat allant au four, mettre votre poisson (dorade, truite...)
  - Mettre dans le plat, des rondelles de tomates, de fenouil, carotte, oignon...
  - Placer une tranche de citron sur le poisson avec un brin d'aneth. Salez, poivrez, mettre un filet d'huile d'olive. Laisser cuire 45 minutes

# FEUILLE DE BRICK THON/COURGETTE

## Ingrédients

- 4 feuilles de brick
  - 1 courgette
  - 1 grosse tomate
  - 1 boîte de thon
  - huile d'olive
- 
- Préchauffer le four à 150°C.
  - Couper les feuilles de brick en deux.
  - Couper la tomate et la courgette en cube, puis les faire revenir à l'huile d'olive.
  - Déposer la préparation au centre de la feuille de brick, puis ajouter une cuillère de thon.
  - Rouler les feuilles de brick, les enfourner environ 10 minutes.
  - Vous pouvez les déguster avec une salade verte.



# PÂTÉ DE SAUMON

## Ingrédients

- 1 bouillon cube
  - 600 g de poisson frais (saumon, poisson blanc, ou mélange de poisson)
  - 6 Oeufs
  - 1 citron
- Préchauffer le four à 150°C.
  - En attendant faire cuire le poisson dans de l'eau avec le bouillon, sel et le jus d'un citron.
  - Ensuite casser les œufs, assaisonner, battre en omelette.
  - Émietter le poisson sans la peau puis mélanger aux œufs.
  - Mettre la préparation dans un plat huilé allant au four.
  - Faire cuire 1h au bain marie à 150°C.
  - A déguster avec du pain, des crudités ou légumes cuits





# PÂTÉ VEGETAL AU CHAMPIGNON

## Ingrédients

- 1 échalotte
- 1 c à soupe d'huile
- 200g de champignons de Paris
- 20g de cèpes
- 1 c à soupe de miso
- 1c à soupe de vinaigre de cidre
- 50g de noisettes finement concassées
- 1/2 c à c d'ail
- piment d'espeltte
- sel et poivre
- Emincer l'échalotte et couper grossièrement les champignons.
- Faites les revenir dans une poêle avec l'huile l'ail pressé pendant environ 10 minutes
- Mixer tous les ingrédients
- Mettre dans un bocal et réserver au frais



# SALADE COMPOSÉE DE RIZ

## Ingrédients

- 100 g de riz
  - 1 boîte de maïs
  - 20 olives
  - 1 boîte de thon
  - 1 oignon
- 
- Dans un saladier mettre du riz cuit, le maïs, les olives coupés en deux, le thon, l'oignon ciselé





# ŒUF COCOTTE DE TOMATE AU THON

## Ingrédients

- 2 grosses tomates
  - 2 oeufs
  - 2 cuillères à soupe de thon
  - 2 échalotes
  - crème de soja
  - ail
  - persil
- 
- Préchauffer le four à 180°C.
  - Laver les tomates, enlever les pépins.
  - Dans un bol mélanger le thon, l'ail, le persil, les échalotes coupées finement et assaisonner.
  - Ajouter une c à soupe de crème, mélanger et garnir les tomates.
  - Casser un œuf dessus. Enfourner au bain marie pendant environ 15 minutes.



# RÖSTI DE LÉGUMES

## Ingrédients

- 2 carottes
  - 2 courgettes
  - 60 g de flocon d'avoine
  - 3 Oeufs
  - 2 cuillère à soupe de farine ou maïzena
  - 1 cuillère à soupe de ciboulette
- 
- Éplucher les légumes et les râper.
  - Les mettre dans un saladier et ajouter les flocons, les œufs, la farine et la ciboulette.
  - Bien mélanger faire 8 à 10 boules et les faire revenir à la poêle avec un peu d'huile





# SOUPE CHINOISE À L'OEUF

## Ingrédients

- 1L de bouillon de préférence fait maison
  - 3 œufs
  - gingembre
  - ail
  - 1 c à soupe de sauce soja
  - champignon (de préférence shitaké)
  - miso
  - persil
- 
- Faire chauffer 1L de bouillon, ajouter du miso
  - Battre les oeufs en omelette et verser en petits filet dans le bouillon
  - Ajouter le gingembre, l'ail selon votre goût ainsi que la sauce soja
  - ajouter les champignons
  - mettre le persil avant de servir

Vous pouvez aussi rajouter de l'algue ou des légumes



# WRAP SAIN ET GOURMAND

## Ingrédients

- 5 galettes wrap
  - 2 œufs durs
  - 1 avocat
  - carottes râpées
  - salade verte
  - tofu soyeux
- 
- Ecraser les oeufs durs avec l'avocat
  - Ajouter 1 c à soupe de tofu soyeux, assaisonner
  - Mettre le mélange dans la galette
  - Ajouter par dessus la salade, les carottes râpées
  - Pliez et dégustez







# TOAST AUX THON

## Ingrédients

- 2 Boites de thon
- 1/2 oignon rouge
- 1/2 concombre
- 1/2 avocat
- tofu soyeux
- 1/2 citron, épice, sel, poivre
  
- Couper l'oignon, le concombre, avocat en petit cube.
- Mélanger avec le thon, le citron, le tofu soyeux
- Assaisonner
- Servir sur une tranche de pain complet
- Mettre des herbes aromatique dessus



Recette de notre super  
natura Florence !  
retrouvez en d'autres :  
[florencechollet.com/recettes](http://florencechollet.com/recettes)

# MOUSSE GLACÉE DE FRUITS ROUGES ET LAIT DE COCO

## Ingrédients

- 500 g de fraises congelées
- 50g de fraises fraîches (si possible en saison)
- 1 c à soupe de sirop d'érable
- 1 boîte de 400mL de lait de coco
  
- Je sors les fraises 1/2heure avant pour les ramollir un peu et je les mets dans le bol d'un blender puissant avec le lait de coco et le sucre
- Je mixe par à coup jusqu'à une consistance mousseuse
- Je remplis quatre petits ramequins de cette mousse glacée, je rajoute les fraises fraîches si c'est a saison et des feuilles de menthe. Je sers aussitôt !



# CRÊPES VÉGÉTARIENNES

## Ingrédients

- 70 g de farine de châtaigne
  - 1 œuf
  - 90 mL de lait végétal (amande, riz...)
  - 1 cuillère à café d'huile végétale
- 
- Cassez l'œuf dans un récipient
  - Fouettez et ajoutez la farine et le lait végétal jusqu'à avoir une pâte homogène... avec un blender c'est plus facile
- 
- Vous n'avez plus qu'à faire cuire les crêpes.



# 4 et 5ème jour de prépa



## Autorisés

céréales (riz, pâtes...), légumineuses (lentilles, pois chiches...), féculents, légumes, fruits, oléagineux (noix, amandes...)

## A supprimer

Oeufs, poissons





# TABOULÉ DE QUINOA

## Ingrédients

- 100 g de quinoa
  - 1 tomate
  - 1 poivron
  - 1 oignon
  - 1 citron
  - menthe, persil
- 
- Faire cuire le quinoa
  - Pendant ce temps, presser le citron, le mettre dans un saladier avec une c à soupe d'huile d'olive, du sel, du poivre.
  - Ajouter la tomate, le poivron, et l'oignon coupés en morceau, ainsi que les herbes aromatiques ciselées.
  - Laisser au frais 1h avant de servir.





# HARICOTS BLANCS AUX EPINARDS

## Ingrédients

- 1 boîte de haricots blancs
  - 1 oignon
  - 1 gousse d'ail
  - tomates séchés
  - 1 tomates
  - 3 poignets d'épinard
  - persil
- Dans une grande poêle faire revenir oignon, ail.
  - Ajouter les épinards avec un peu d'eau si besoin.
  - Mettre ensuite les tomates séchés et la tomate fraîche coupé en dés.
  - ajouter les haricots blancs que vous avez préalablement rincés
  - Vous pouvez servir avec du persil



# CLAFOUTIS DE LÉGUMES D'ÉTÉ

## Ingrédients

- 1 aubergine
  - 1 courgette
  - 1 tomate
  - 1 barquette de tofu soyeux
  - 20 cl de crème de soja
  - 50 g de maïzena
- Préchauffer le four à 180°C
  - Laver, éplucher et couper les légumes en rondelle.
  - Les faire revenir à la poêle avec un peu d'huile d'olive.
  - Battre le tofu soyeux avec la crème et la maïzena.
  - Mettre les légumes dans un plat à gratin huilé.
  - Mettre la préparation au tofu soyeux dessus.
  - Enfourner 40 minutes.







# LENTILLES AUX CAROTTES

## Ingrédients

- 2 tasses de lentilles
  - 1L de bouillon de légumes
  - 3 carottes
  - 1 oignon
  - romarin
- 
- Dans une cocotte faire revenir l'oignon avec de l'huile
  - ajouter ensuite les carottes, faites les revenir quelques minutes
  - ajouter les lentilles puis le bouillon de légumes et un brin de romarin
  - Laisser cuire environ 20 minutes.

# DAHL DE LENTILLES

## Ingrédients

- 1 oignon
  - 2 gousses d'ail
  - 1 c à café de gingembre
  - 200g de lentille corail
  - 20 cl lait de coco
  - concentré de tomate
  - épinard frais ou congelé
  - 2 carottes
  - Epice aux choix ( curry, cumun, paprika, ras el hanout )
- 
- Pelez et émincez finement l'oignon. Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et faites dorer l'oignon, l'ail, le gingembre.
  - Ajouter ensuite les épices
  - Ajouter les lentilles faites les revenir quelques minutes. Recouvrir ensuite d'eau.
  - Ajouter les rondelles de Carotte et laisser cuire 15 min
  - Verser le lait de coco et incorporer les épinards. Laisser cuire 5 min
  - Vous pouvez servir avec du riz







# SAMOUSSA BUTTERNUT

## Ingrédients

- 10 feuilles de Bricks
  - 500g de Butternut
  - ail
  - Sel, poivre, épice aux choix
- 
- Préchauffer le four à 150°
  - Eplucher et couper la butternut en dès
  - Faire cuire à la vapeur
  - Mettre dans un bol et assaisonner
  - Couper les feuilles de Bricks en deux, plier chaque moitié en deux. Mettre la farce et plier
  - Faire cuire les samoussa 25 min au four
  - Servir avec une salade ou une soupe



# SALADE GRECQUE REVISITÉE AU PESTO DE BASILIC

## Ingrédients

- 300 g de pâtes risoni ( ou langues d'oiseau)
- 6 tomates bien mûres
- 2 concombres
- 1 petit pot de tomates séchées à l'huile d'olive
- 1 petit pot d'olives noires dénoyautées à la grecque
- 6 c à soupe de pesto de préférence maison
  
- Faire préchauffer votre four à 150°C
- Dans un plat allant au four, mettre votre poisson (dorade, truite...)
- Mettre dans le plat, des rondelles de tomates, de fenouil, carotte, oignon...
- Placer une tranche de citron sur le poisson avec un brin d'aneth. Salez, poivrez, mettre un filet d'huile d'olive. Laisser cuire 45 minutes



# 2 derniers jours de prépa



## Autorisés

légumes et fruits, crus ou cuits

## A supprimer

céréales (riz, pâtes...), légumineuses (lentilles, pois chiches...), féculents, oléagineux (noix, amandes...)





# POÊLÉ DE LÉGUMES

## Ingrédients

- 1 poignée d'haricots verts
  - 4 gros champignons de Paris
  - 1 oignon
  - 1 cuillère à café de tamari ou sauce soja
- 
- Dans une poêle faite revenir l'oignon quelques minutes.
  - Ajouter les haricots, les champignons en lamelles.
  - Mettre 1 c à café de tamaris en fin de cuisson.



# SALADE DE FENOUIL ET ENDIVES À L'ORANGE

## Ingrédients

- 2 petits fenouils
  - 3 petites endives
  - 3 belles oranges
  - 1 c à soupe de chaque huile : huile olive, cameline, sésame
  - 1 c à soupe vinaigre de cidre
  - 1/2 jus de citron
  - 1 c à soupe de graines de courge
  - sel, poivre
- 
- Je brosse juste les carottes car elles sont bio et je les coupe en tronçon de 2cm
  - Je mets tous les ingrédients dans le bol de mon robot en une ou deux fois en fonction de la taille de mon robot et je mixe jusqu'à la consistance désirée. Plus je mixe et plus la consistance devient mousseuse.
  - Je racle bien le bol pour ne pas en laisser une seule miette car le succès est garanti !



**Recette de notre super  
natura Florence !**  
**retrouvez en d'autres :**  
[florencechollet.com/recettes](http://florencechollet.com/recettes)



# CHAMPIGNONS FACON ASIATIQUE SUR PURÉE DE COURGE

## Ingrédients

- 200 g de champignon
  - 1 oignon
  - 1 c à soupe de sauce soja
  - 1/2 potimarron
  - 10 cl de crème végétale
- 
- Coupez en dès le potimarron que vous faites cuire à la vapeur (ou à l'eau)
  - Ecrasez avec avec la crème végétale et assaisonner
  - Emincé l'oignon et coupez en lamelle les champignons, faites le revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive.
  - Ajouter la sauce soja
  - Dresser la purée dans le fond de l'assiette et ajouter les champignons dessus





# SALADE FAÇON POKE BOWL

## Ingrédients

- Concombre
  - Carottes
  - Mangue
  - Edamames
  - Avocat
  - Graine de sésame
  - graines germés
  - Oignon frits
- 
- Couper les concombres en rondelle
  - Couper les carottes à l'économe en grosse lamelle
  - Couper la mangue en cube
  - couper l'avocat en fine lamelle
  - Dans un bol mettre tous les ingrédients et assaisonner d'huile et de vinaigre



# CURRY DE LÉGUMES



## Ingrédients

- 2 courgettes
  - 4 carottes
  - 10 cl de lait de coco
  - 2 échalotes
  - 2 gousses d'ail
  - 1 oignon
  - 2 c à soupe de curry
  - 1 c à café de coriandre en poudre
  - 1 c à café de gingembre
  - 1 c à soupe d'huile d'olive
  - sel et poivre
- 
- Émincez les échalotes et l'oignon, écrasez l'ail et faites-les revenir dans l'huile chaude avec les épices. Remuez souvent.
  - Ajoutez le curry puis le lait de coco. Remuez et réservez.
  - Coupez tous les légumes en morceaux puis ajoutez les carottes et les courgettes. Poursuivez la cuisson 10 min. Les légumes doivent être cuits mais légèrement croquants.
  - Mélangez à la sauce, laissez sur feu doux 10 min.



# SOUPE DE MELON FRAISES

## Ingrédients

- 1 melon
  - 200g de fraises
  - 1 c à soupe jus de citron
  - feuilles de menthe
- 
- Couper le melon, enlever peau et les graines.
  - Mixer la chaire du melon, la moitié des fraises et le jus de citron.
  - Mettre 1h au frais
  - Avant de servir ajouter les fraises et les feuilles de menthe





Bonne préparation...  
Hâte de vous accueillir !

**Jeûne**   
**DÉTOX & BIEN-ÊTRE**