# Roulé de jambon sauce mayo diet



# Ingrédients pour 2 personnes :

4 Tranches de jambon blanc découennées 200g de crudités râpées 1 pot de fromage blanc 20% MG 1 c à café de moutarde 1 jaune d'œuf dur Poivre, persil

## Préparation de la sauce mayo diet :

Ecraser le jaune d'œuf dur dans le fromage blanc, assaisonner de moutarde, poivre et persil Conserver au frais

Parfumer cette mayo diet avec différentes herbes : aneth, menthe... ou épices : paprika, cumin, 4 épices, carry, curcuma ...

#### Variante aïoli diet :

Ajouter de l'ail émincé dans la mayo diet

# Salade Niçoise



## Ingrédients pour 2 personnes :

2 tomates de la taille d'un oeuf

4 pommes de terre de la taille d'un oeuf

2 œufs

 $\frac{1}{2}$  botte oignons verts

½ poivron

100g de thon au naturel égoutté

2 filets d'anchois

6 olives noires

1 c à s huile d'olive

1 c à s huile de colza

1 c à soupe de vinaigre à l'échalote

Poivre, basilic

# Préparation :

Cuire les pommes de terre et les œufs à part à l'eau bouillante 10 minutes puis les faire refroidir à l'eau froide
Ciseler les herbes et oignons verts
Égoutter le thon et émietter
Couper les tomates et les œufs en quartier, les pomme de terre en demi-lune
Assaisonner & Conserver au frais

Tartare de thon à la mangue



### Ingrédients pour 2 personnes :

250g de filet de thon frais ou surgelé

 $\frac{1}{2}$  avocat (100g)

 $\frac{1}{2}$  mangue (100g)

1 c à café de baies roses pilées

 $\frac{1}{2}$  botte de coriandre

2 c à soupe d'huile colza

1 filet de citron vert ou jaune

Sel ou sauce de soja, poivre

# Préparation :

Tailler en petits dés le thon, la mangue, l'avocat. Mariner le tout avec le citron, le coriandre l'huile, les baies de roses, le poivre. Gouter avant de saler

### Autres idées de salades



salade du soleil: riz complet, courgettes en tranche, oignon en dés, aubergine en dés, poivron rouge et vert, thon.

salade du pêcheur: blé Ebly, tomates, thon taboulé: semoule, tomates, concombre, menthe hachée, jus de citron

salade rouge: haricots rouges, betteraves, poivrons rouges, rosbif froid

salade parisienne: jardinière de légumes, champignons, jambon

salade italienne: pâtes, tomates, courgettes, olives noires, blanc de poulet

salade parmentier: pomme de terre, oignons, laitue, œufs durs

salade mexicaine: maïs, poivrons, tomates, avocat, bacon (occasionnellement)

salade tibétaine: lentilles, carottes cuites, allumettes de jambon

salade de la mer: riz, radis, chou-fleur, poireaux, crevettes

salade croquante acidulée: dés de pain de campagne, pommes vertes, choux chine, concombre, surimi

### Idées de sandwich



#### Choisir une base de crudités

Salade verte, tomates, concombre, carottes râpées, oignons, etc

Rmg : il est également possible d'utiliser des restes de légumes cuits (aubergines grillées, haricots verts, poivrons, etc)

## Compléter avec une protéine

Poulet (sans la peau), rôti, rosbif, jambon, omelette, œuf dur, thon, sardine, fromage

Rmg : il est également possible d'utiliser des restes ou de mélanger les sources de protéines

Eviter : la charcuterie de type pâté, rillettes, saucisson, saucisse ou chipolatas

#### Pains variés

Complet, aux graines, baquette, toasts, pan bagna...

#### Autres assaisonnements malins



## Sauce vinaigrette allégée

½ tasse d'eau; 1 tasse d'huile d'olive ou autre; 1 tasse de vinaigre ou citron ; 1 c à soupe de moutarde ou une pincée de sel ; épices ou aromates au choix : curry, piment, ail, oignons...

### Sauce yaourt au citron

2 yaourts nature ; 2 citrons ; 2 c à café de moutarde; poivre; fines herbes ou curry; oignons hachés

## Autre type de mayonnaise allégée

1 pot de yaourt ; 1 pot de (vrai) mayonnaise

#### Mousse de thon ou de sardine :

1 boite de sardines ou 1 boite de thon bien égoutté ; 1 yaourt nature ; du jus de citrons ; du Persil et/ou oignons verts ; 1 cuillère à café de Moutarde; sel et poivre

Penser aux épices et condiments (cornichons, oignons, persil chinois, persil, ail, échalote, gingembre, cumin, paprika, curry, poivre ...)