# Table des matières

# www.cuisinenature.com

Distribution. Magasins bio (liste sur le site ci-dessus), librairies sur commande et portails sécurisés comme www.greenshop.be Infos chez Aladdin, 11 allée du Mont Cheval, BE-1400 Nivelles

EAN 9782875320186 - D2014-10532-04 Photo de couverture : www.istockphoto.com

Photos des recettes, sauf mention spéciale : shutterstock.com

Dessins, maquette, mise en page: Aladdin Gabarit de couverture: Dojo Design © Taty Lauwers 2014, version 13/12.08

Tous droits de reproduction, par quelque procédé que ce soit, d'adaptation ou de traduction, sont réservés pour tous pays.

Le photocopillage tue le livre.

Autres tomes de recettes pratiques de la collection Cuisine Nature, par Taty Lauwers chez Aladdin. Voir sur les sites www.cuisinenature.com, et www.lestoposdetaty.com.



Pour des bonus et des extraits sur le site, scannez le QR-code.

# 7 LA PALÉO – CALMER LE JEU

Liste positive en paléo/primal/archévore 12
Pur paléo, primal ou archévore? 14
Pieux écarts 15
Cible: la qualité 16
Achats 19
Le frigo du paléo 20
Au retour du marché 21
Oualité des cuissons 22

Changer ses achats pas à pas 24
Un chasseur en rayon : les courses efficientes 26
Les bons réflexes au restau 27
Jour P comme Planning 28
Tricher vertueusement 32
Les outils du cycle paléo 34
Le choix du blender 35
Cuisson vapeur 36

# 39 POTAGES

Minestrone aux patates douces 41
Soupe de châtaignes 42
Soupe d'oseille et de pourpier 43
Six variantes de Bouillon en soliste 46
Bouillon pimenté à la citronnelle et au poulet 46
Bouillon en solo : le Juste Milieu 47
Bouillon thaï au coco, pleurotes et poulet 48
Bouillon aux crevettes, courgettes et tomates 48
Bouillon amélioré en plat complet 49
Bouillon au crabe, à la chinoise 49

# 51 LÉGUMES ET SALADES

Légumes vapeur et chèvre (primal) 54

Légumes vapeur pour une salade liégeoise du paléo 55

Purée de chou-fleur & œufs durs 59

Place aux légumes frais de qualité 60

Tian paléo 61

Salade César (au poulet) **62** 

Les associations réussies dans les Salades Mixtes 65

Galettes de légumes Express 68

Conservation et respect des aliments 69

#### **71 TREMPETTES OU DIPS**

Guacamole (avocats) 72

Caviar d'Aubergines 72

Tapenade (olives) 73

Pistou (paléo) ou Pesto (primal) 74

Caviar d'algues **75** 

Cervelle de Canut (primal) 75

# 77 PLATS PRINCIPAUX

Steak haché de thon 79

Hygiène alimentaire des viandes et des poissons 80

Crackers aux amandes 82

Crackers aux fromage (primal) 82

Quiche au jambon sans croûte (primal) 83

Pitta en crêpe d'omelette 84

Bolognaise et pâtes de légumes 85

Champignons farcis au hachis et maïs **86** 

Poulet pané du paléo 87

Comprendre les choix coco/palme 87

Les quasi-charcuteries du jour P 88

Bonbons de volaille en teriyaki en hypocuisson 89

Brochette au barbecue doux, à la texane 90

Poulet rôti 91

### 93 SAUCES

Sauce sésamine au pourpier 94

Mayonnaise express au mixeur 95

Sauce Raita et concombres (primal) 96

Sauce à l'indienne aux pommes et au curry **97** 

Sauce-coulis de légumes 98

Sauce crème minute 99

Quelles graisses en paléo/primal? 99

#### **101 BRUNCHS ET COLLATIONS**

Salade de fruits frais protéinée 104

Salade aux kiwis et aux bananes 105

Compotes de fruits de saison protéinée 106

Jus de fruits et de légumes frais 107

Huit Smoothies protéinés 108

Brésilienne II0

Amandes du Paradis IIO

Granola du paléo III

Crêpes de banane 112

Chocolat Chaud du paléo 113

Hydromel à la Cannelle 113

Thé des yogis 113

Variations sur les œufs 114

Omelette II4

Œufs brouillés et haricots verts à la vapeur 114

Œufs en cocotte (vapeur) 115

Œufs au plat et au lard 115

Œufs pochés Bénédictine 116

Chèvre chaud sur pomme et épices orientales (primal) 118

Trente brunchs sages et salés 119

# 123 GLOSSAIRE

# 126 INDEX