

Recette cuisine fitness : fromage blanc battu

Recette cuisine fitness :

La cuisine fitness c'est quoi ? C'est tout simplement manger léger, vivre sainement . C'est une cuisine pauvre en calories et en graisses mais qui donne de l'énergie et procure un sentiment de bien être . En voici quelques principes :

- *s'alimenter de manière variée et équilibrée*
- *une alimentation riche en produits céréaliers et en pomme de terre*
- *5 fruits et légumes par jour*
- *Des produits laitiers tous les jours*
- *Du poisson une à deux fois par semaine*
- *De la viande et des œufs en quantité raisonnable*
- *Manger peu de sucres et de matières grasses*
- *Consommer du sucre modérément*
- *Boire beaucoup d'eau*
- *Se soucier de la saveur des plats pour se faire plaisir*
- *Prendre le temps de manger*
- *Faire de l'exercice*

Voici un exemple de recette :

Recette cuisine fitness : Fromage blanc battu au miel et aux amandes pour 4 personnes



Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 0

Calories: 156

Ingrédients : (pour 16 parts)	Préparation
<i>4 cuillères à soupe de crème fraîche liquide</i> <i>400g de fromage blanc à 0%</i> <i>125 ml de lait</i> <i>2 cuillères à soupe de miel</i> <i>Zest d'un demi citron vert</i> <i>2 cuillères à soupe d'amandes moulues</i> <i>1 pincée de poudre de vanille</i>	<i>1° Battre le fromage blanc, préalablement égoutté, avec le lait, le miel et le zeste de citron vert jusqu'à obtenir un mélange crémeux</i> <i>2° Mélanger les amandes moulues avec la poudre de vanille. Battre la crème fraîche et l'incorporer au fromage blanc battu.</i>

Bon appétit à tous avec cette recette cuisine fitness

Jean Philippe

