

JE MANGE SANS FIBRES
POUR LES FETES

N° ISBN: 979-10-359-4314-1
Achévé d'imprimer en France
Dépôt légal : 11/2020

*Cette édition spéciale est conçue pour ne pas se laisser abattre pendant les fêtes.
La maladie formate notre quotidien avec son lot de difficultés, de contraintes et de frustration.*

Les fêtes rythment nos vies et sont souvent l'occasion de faire vibrer notre lien social.

Quand on vit ces moments en devant manger sans résidus, on peut ressentir une certaine forme d'exclusion et se sentir rejeté.

Dans cette édition spéciale, on va découvrir qu'il n'en est rien !

Et surtout, ne pas hésiter à utiliser les autres éditions pour composer des menus plus riches encore...

Introduction

Que ce soit pour quelques jours ou pour une période plus longue, le régime pauvre en fibres nous concerne tous. Parfois pour nous-mêmes, parfois pour notre entourage.

Il est indiqué par notre médecin pour différentes raisons, parmi lesquelles on retrouve :

- _ Une préparation à une coloscopie
- _ Lors d'un examen par vidéocapsule
- _ Avant ou après une intervention chirurgicale
- _ Lors de gastro-entérite
- _ Lors d'hémorroïdes
- _ Lors d'une période de diarrhée
- _ Lors de diverticulite
- _ Lors de fissures anales
- _ Lors de maladie de Crohn
- _ Lors d'une rectocolite hémorragique
- _ Lors de certains cancers du tube digestif
- _ etc...

Le régime pauvre en fibres a pour objectif de limiter l'apport en fibres, souvent appelé « résidus ».

Un résidu est un morceau d'aliment qui n'a pas pu être digéré correctement par l'intestin. Il s'agit en général de fibres végétales et plus rarement animales. Les fibres alimentaires n'ont pas de valeur nutritionnelle réelle, mais sont primordiales pour le transit intestinal, car elles favorisent un volume de bol alimentaire supérieur ainsi qu'une consistance plus molle des selles.

En dehors de l'aspect médical, un des plus gros problèmes souvent rencontrés devant un régime pauvre en fibres est : « qu'est-ce que je mange ? »

Cet ouvrage est destiné à rendre la vie plus appétissante et à arrêter d'avoir peur de son assiette malgré la maladie et de faciliter les périodes d'examen.

Comment utiliser cet ouvrage ?

Manger avec une MICI¹ requiert quelques règles simples pour garder le moral et prendre du plaisir à manger. Un régime sans fibres strict qui dure trop longtemps peut devenir anorexigène et anxiogène.

La règle numéro 1 : « je mange ce que je supporte ! »

La règle numéro 2 : « si je suis sous corticoïdes, j'oublie le sel et les produits trop salés. Je peux éventuellement utiliser du faux sel (vendu exclusivement en pharmacie).

La règle numéro 3 : “je prends du plaisir à table”.

Conseils :

Les corps gras:

Ils sont à limiter. Tant qu'on n'est pas en rémission, on les mange crus.

Sur les plats chauds, on les ajoute après la cuisson. On oublie les fritures à l'huile et on préfère les cuissons au four.

Si on ne peut pas s'en passer, on peut investir dans une friteuse à air chaud.

Les aliments et boissons glacés :

Ils sont responsables de spasmes et accélèrent le transit.

On essaie de manger ni trop chaud, ni trop froid.

Les fibres :

Tout au début, elles sont à proscrire absolument !

Quand ça va mieux, on peut commencer à les réintroduire progressivement en commençant par les plus douces.

On débute par des fruits et des légumes cuits, pelés et épépinés.

On les consomme d'abord en soupe mixés finement, puis écrasés à fourchette, puis coupés en tout petits morceaux que l'on agrandit.

Ensuite, on réintroduit les fruits et légumes crus toujours pelés et épépinés en étant prudent.

¹ *Maladie Inflammatoire Chronique de l'Intestin*

En bref, on suit la progression du régime alimentaire d'un nourrisson.

Les épices et les aromates :

On assaisonne, sans les consommer avec des herbes tel que le cerfeuil, le romarin, l'estragon, le basilic, le persil, etc.

On garde la main légère sur le poivre.

Les laitages :

En poussée, on a du mal à les digérer parce que l'intestin inflammé a du mal à produire de la lactase (*enzyme qui permet de digérer le lait*).

Au plus mal, on les remplace par des équivalents végétaux. Pour une recette, les quantités sont les mêmes. Pour se dépanner, comme les fois où l'on ne mange pas chez nous, par exemple, on se procure des comprimés de lactase en pharmacie, uniquement avec l'accord du médecin.

Dans le cas où le lactose est toléré, on ne garde que le lait, les yaourts, les petits-suisseurs, la crème de fromage tel que le Kiri et les fromages à pâte pressée tels que le gruyère, l'emmental, le comté.

Les choux et les légumineuses :

Ils sont à envisager uniquement en période de rémission.

On les réintroduit avec une extrême prudence.

On commence par de toutes petites quantités, à raison d'un repas tous les deux jours au grand maximum.

On les mastique longuement pour bien écraser chaque grain.

On peut également les consommer en purée en les écrasant au presse-purée manuel.

Les boissons :

On boit de l'eau tout au long de la journée, 1 litre et demi à deux litres.

Quand ça ne va pas, on abuse des bouillons de légumes filtrés.

On s'autorise du thé et du café légers.

On boit des tisanes et des infusions.

On peut boire du sirop.

Les Alcools

Quand, ça ne va pas, on oublie complètement !

Quand ça va mieux, on peut les réintroduire dans des recettes cuites, tels qu'un gâteau au yaourt avec une Cuillère de rhum ou des gambas flambées au cognac.

On les réintroduit tels quel le plus tard possible.

Les repas :

On prend une vraie pause.

On les prend dans une ambiance calme.

On les fractionne en faisant 6 à 8 mini-repas dans la journée.

On mastique.

On mange lentement.

On s'installe dans un endroit où l'on se sent bien.

On se fait une jolie table.

On soigne la présentation de son assiette.

Un dernier petit conseil : la maladie n'est pas quelque chose que l'on veut voir arriver dans sa vie. En dehors des moments de souffrances ou d'inquiétude, c'est peut-être un moment pour mettre sa vie sur pause : on en profite pour apprendre à s'écouter, pour apprendre à écouter ses sensations et pour apprendre à prendre soin de soi. On n'oublie pas de s'aimer...

À propos des recettes :

Avant tout, ce livre n'a pas pour but de se substituer à un traitement médical. Il a pour vocation d'aider au quotidien à prendre du plaisir et à essayer d'éviter au maximum les carences.

La sensibilité aux aliments est différente d'une personne à l'autre, mais également d'une période à l'autre. Si quelque chose passe mal, on réessaie dans quelques semaines. On ne se force pas et on mange ce qui nous convient. On fait confiance à son instinct, à ses sensations et à ses sens ; l'odorat, la vue et le toucher sont d'excellents indicateurs.

Devoir suivre un régime pauvre en fibres pour un moment ne signifie pas à être condamné à des repas fades, monotones et sans saveurs.

La couleur du titre des recettes de cet ouvrage indique si la recette proposée appartient au régime pauvre en fibre strict, élargi ou rémission :

Quand c'est pas top (sans fibres strict).

Quand ça va mieux (sans fibres élargi)

Quand ça va bien

Adaptable

Certaines recettes classées dans les catégories « Quand ça va mieux (sans fibres élargi) » et « Quand ça va bien » peuvent être adaptées à la catégorie « Quand c'est pas top (sans fibres strict) ».

Il suffit de supprimer les ingrédients indiqués **en rouge** et de remplacer les produits laitiers indiqués **en bleu** par des produits végétaux équivalents.

On reconnaît ces recettes à leur titre en gris.

Il ne faut pas hésiter à s'amuser avec les recettes, les moduler, les combiner, supprimer ou ajouter des ingrédients et se les approprier en fonction de ses goûts, de ses besoins et de ce que l'on supporte.

Bon Appétit.

Hayley S. Martin Chapell

Index des recettes

Entrées

Assortiments de tartelettes.....	12
Bricks de magret de canard.....	13
Cookies au fromage.....	14
Crème d'endives.....	15
Foie gras au micro-ondes.....	16
Foie gras en conserve.....	17
Foie gras traditionnel.....	18
Meringue au parmesan.....	19
Mikados de gressins.....	20
Mini éclairs au saumon.....	21
Petits croissants au saumon.....	22
Salade au magret de canard.....	23
Saumon mariné.....	24
Verrines à l'avocat.....	25
Verrines de la mer.....	26

Plats

Ailerons panés.....	28
Boulettes de poulet.....	29
Cailles farcies.....	30
Cuisse de dinde.....	31
Gratin d'Halloween.....	32
Jambon à la sauce cardinal.....	33
Macaronis au canard.....	34
Magret de canard.....	35
Papillotes de Saint Jacques.....	36
Pain de viande.....	37
Rôti de veau Orloff.....	38
Sauté de poulet à l'érable.....	39
Talon de jambon.....	40
Travers de porc caramélisés....	41