

Pimentez vos repas avec notre YGY Easy Eats™ Mélange de Guacamole

Débordant de saveurs mexicaines authentiques comme le piment, le poivron, l'oignon et plus encore, ce mélange piquant apportera la fiesta à vos recettes préférées. Chaque sachet contient toutes les épices dont vous avez besoin pour un bol de guacamole parfait: versez, mélangez et savourez!

Nutrition Facts / Valeur Nutritive

Servings Per Container / Portions par contenant: 20
Serving Size / Portion: 0.07 oz (2 g)

Calories **0**

Amount Per Serving / Quantité par portion	% Daily Value* / % Valeur Quotidienne*
--	---

Total Fat / Lipides	0 g	0%
----------------------------	-----	-----------

Saturated Fat / Saturés	0 g	0%
-------------------------	-----	-----------

Trans Fat / Trans	0 g	
-------------------	-----	--

Cholesterol / Cholestérol	0 mg	0%
----------------------------------	------	-----------

Sodium	20 mg	1%
---------------	-------	-----------

Total Carbohydrate / Glucides	< 1 g	0%
--------------------------------------	-------	-----------

Dietary Fiber / Fibres	0 g	1%
------------------------	-----	-----------

Total Sugars / Sucres	0 g	
-----------------------	-----	--

Includes 0 g Added Sugars / Contient 0 g de Sucres Ajoutés		0%
---	--	-----------

Protein / Protéines	0 g	
----------------------------	-----	--

Vitamin D	0 mcg	0%	• Calcium	8 mg	0%
-----------	-------	----	-----------	------	----

Iron / Fer	.36 mg	2%	• Potassium	25 mg	0%
------------	--------	----	-------------	-------	----

Thiamin / Thiamine	0 mg	0%	• Riboflavin / Riboflavine	1.3 mg	1%
--------------------	------	----	----------------------------	--------	----

Niacin / Niacine	0 mg	0%			
------------------	------	----	--	--	--

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice. 5% or less is a **little**, 15% or more is a **lot**.

*Le % de la valeur quotidienne (VQ) vous indique dans quelle mesure un nutriment dans une portion d'aliment contribue à un régime alimentaire quotidien. 2,000 calories par jour sont utilisées pour des conseils nutritionnels généraux. 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**.

Ingredients: Onion, Garlic, Red Bell Peppers, Cumin, Parsley, Chili, Black Pepper, Sea Salt.

Ingédients: Oignon, Ail, Poivron Rouge, Cumin, Persil, Piment, Poivre Noir, Sel De Mer.

Voici pourquoi nous pensons que vous allez adorer YGY Easy Eats™:

Saveurs Fraîches et Authentiques

- Les épices fumées du sud-ouest ajoutent une saveur alléchante à vos recettes préférées
- Rehaussez les marinades, les soupes, les vinaigrettes, les marinades sèches, l'ailoli et bien plus encore

Entièrement Personnalisable

- Préparez votre fête idéale à la volée, avec un budget limité ou avec une touche d'embellissement
- Ajustez facilement le niveau d'épices selon vos préférences, parfait pour les mangeurs difficiles et les amateurs d'épices

Facile à Utiliser

- Les sacs instantanés vous évitent de vous rendre au magasin et sont faciles à partager
- Utilisez 1 à 3 cs de mélange d'épices dans votre trempette ou sauce préférée. Agréable!

Approuvé par le Dr. Wallach

- Végétalien, sans gluten et sans OGM, sans noix ni huiles de graines
- Sans ingrédients, colorants ou arômes artificiels

INDIVIDUEL | US: USEE100103 | CA: USEE100103CA
PAQUET DE 10 | US: USEE1103 | CA: USEE1103CA

Fabriqué aux États-Unis pour:

YOUNGEVITY®

2400 Boswell Road • Chula Vista, CA 91914
(800) 982-3189 • www.Youngevity.com

©2025 Youngevity (MOD0525)

INTRODUCTION

**YG Y
Easy Eats™**

Pimentez votre journée
avec des saveurs fraîches et
savoureuses!



FRAIS

Vinaigrette au Guacamole

Ingrédients:

- 1 gros avocat - pelé, dénoyauté et écrasé
- 1 tasse de crème fouettée épaisse
- 1 cs de jus de lime
- 1 à 2 cs de YGY Easy Eats™ Mélange de Guacamole
- 1/8 c. à thé d'édulcorant de votre choix

Directives:

1. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Ajoutez du sel au goût.
2. Laisser refroidir 1 heure avant utilisation.



SCANNEZ POUR PLUS DE RECETTES

RAPIDE



Guacamole Protéiné

par Denise T.

Ingrédients:

- 1 gros avocat mûr
- 1/2 tasse de fromage cottage
- Jus de 1/2 lime (ou au goût)
- 1 à 2 cs de YGY Easy Eats™ Mélange de Guacamole
- Sel et poivre au goût
- Un peu d'eau ou de jus de lime supplémentaire pour diluer, si nécessaire

Directives:

1. Dans un mélangeur ou un robot culinaire, mélanger l'avocat, le fromage cottage, le jus de lime et le YGY Easy Eats™ Mélange de Guacamole.
2. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et crémeuse.
3. Assaisonnez au goût avec un peu de sel et de poivre supplémentaires si nécessaire.
4. Ajustez l'épaisseur en ajoutant un peu d'eau ou plus de jus de lime jusqu'à ce qu'il soit possible de verser le mélange.



FABULEUX

Poêlée de Poulet Santa Fe

par Leanne P.



Ingrédients:

- 2 grosses poitrines de poulet, coupées en deux dans le sens de la longueur
- 3 cs de YGY Easy Eats™ Mélange de Guacamole
- Sel et poivre
- 2 cs d'huile d'avocat, divisées
- 1 cs de beurre
- 1 gros oignon, finement haché
- 1 boîte (15 oz) de tomates en dés ou de tomates en dés avec piments verts
- 1 boîte (15 oz) de maïs, égoutté (ou 2 tasses de grains de maïs frais ou congelés)
- 1 boîte (15 oz) de haricots noirs, égouttés et rincés
- 1 lime, 1/2 à presser, 1/2 pour la garniture (quartiers)
- 1 1/2 tasse de cheddar râpé ou de fromage mexicain
- Coriandre, guacamole et crème sure pour garnir

Directives:

1. Chauffer l'huile d'avocat et le beurre dans une poêle de 12 pouces à feu moyen.
2. Pendant que l'huile et le beurre chauffent, assaisonnez uniformément le poulet avec le YGY Easy Eats™ Mélange de Guacamole (moins de 1 cs), du sel et du poivre au goût.
3. Faire sauter le poulet jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré et presque cuit, environ 3 minutes de chaque côté. Retirez le poulet de la poêle et réservez-le.
4. Dans la même poêle, toujours à feu moyen, ajoutez le reste de l'huile d'avocat. Ajoutez les oignons coupés en dés, faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient translucides, en brassant fréquemment. Incorporer les tomates, le maïs, les haricots noirs, le jus de lime et les 2 cs restantes de YGY Easy Eats™ Mélange de Guacamole. Cuire jusqu'à ce que le mélange bouillonne, en brassant souvent, pendant environ 5 minutes.
5. Remettre le poulet dans la poêle. Répartir le mélange de légumes sur chaque morceau et saupoudrer de fromage.
6. Couvrir et cuire à feu moyen-doux ou dans un four préchauffé à 350 °F jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le poulet soit bien cuit (10 minutes). Garnir de coriandre fraîche, d'une cuillerée de crème sûre, de guacamole et de quelques quartiers de lime.