

# LE POUVOIR MINCEUR DU CITRON

le citron est notre meilleur ami minceur. Revitalisant, drainant, purifiant... le petit agrume jaune soleil est bourré de qualités. Découvrez ses formidables vertus filiformes.

Le super food minceur, incontestablement, c'est lui ! Aujourd'hui, le citron est devenu incontournable quand on parle de régime car il n'a pas son pareil pour chasser l'eau et le gras en excès. Detox, diurétique, reminéralisant, antibactérien... les nutritionnistes ne tarissent pas d'éloges sur le petit agrume tant ses vertus sont énormissimes. Et la meilleure façon d'en profiter, c'est de le boire en jus additionné d'eau (non glacée).

Pour certains experts , l'idéal est de consommer son jus à jeun. Pour d'autres, cela n'a pas d'importance. Mais pourquoi le jus de citron ? Selon les partisans du régime acide-base, le pH (mesure d'acidité ou d'alcalinité) du corps est plus acide le matin au réveil. Pour revenir à un pH neutre, il faut boire du jus de citron qui, malgré sa saveur acide, a un effet alcalin. Cela dit, aucune preuve scientifique n'étaye cette théorie. De toute façon, le jus de citron reste une excellente façon de démarrer la journée en assurant sa dose de vitamine C !

## Les pouvoirs magiques du citron

. Purifiant puissant : il participe au nettoyage du foie et l'aide à dissoudre les excès graisseux. Grâce à ses propriétés diurétiques, il stimule les reins et favorise la chasse aux déchets qui polluent le corps. Mieux : il contribue à la production de glutathion, qui permet aux toxines de devenir solubles, et donc, d'être éliminées plus facilement.

. Dégomme captons : cet effet, il le doit à sa richesse en antioxydants et à sa capacité à réguler le taux de sucre sanguin. Et cerise sur le gâteau, il diminue de 30 % l'index

glycémique global du repas, ce qui limite le stockage des graisses et des sucres !

. Coup de fouet : avec 52 mg de vitamine C pour 100 g, un citron couvre plus de la moitié des besoins quotidiens. Et là, c'est triple bonus : cette "C" renforce l'assimilation du fer (antifatigue), booste l'immunité et possède une action antiseptique. Assurément, l'allié anti grippe de l'hiver.

. Basse calorie : son apport calorique n'est que de 34 kcal pour 100 g (soit le poids moyen d'un citron), autant dire que ça ne compte pas ! Donc, quelle que soit la façon dont il est consommé (jus, filet sur le poisson...), il reste light tout en donnant du goût et du peps. Pas étonnant qu'il soit l'ami le plus fidèle de notre ligne.

. Stop sucre : bonne source de fibres, la pectine qu'il contient ralentit l'absorption des sucres par l'estomac, procurant ainsi une sensation de satiété qui peut durer jusqu'à 4 heures. De plus, elle abaisse les taux de cholestérol et de sucre sanguin. Donc, consommer le zeste, c'est bon aussi !

### **Et le régime citron ?**

C'est aujourd'hui le régime star. Mais attention ! Fuyez la Lemon Diet prônée par certaines actrices américaines. Elle consiste à boire uniquement du jus de citron additionné de poivre de Cayenne et de sirop d'érable. Dans un régime citron sérieux, on mange léger mais équilibré ! Et on consomme bien sûr du jus de citron mais aussi l'agrume sous d'autres formes : en infusion, en zeste dans son yaourt, en jus sur le poisson ou dans une vinaigrette maison...

Prudence encore : il existe des contre-indications au régime citron. Il est déconseillé aux personnes qui souffrent de reflux, d'ulcère et/ou de calculs rénaux. Sinon, le jus de citron n'irrite pas l'estomac tant qu'on est en bonne santé.

