

Plats de Pâques sans stress!

Recettes simples pour Pâques

Cette année vous célébrerez la fête la plus joyeuse avec des recettes pâques simples et rapides. Des bouchées au dessert en passant par le plat principal: avec ces conseils et notre sélection, vous profiterez avec toute la famille d'une fête de Pâques sans stress!

Vous voulez quand même cuisiner un peu plus? [Découvrez ici les grands classiques d'un menu pâques traditionnel.](#)

Bouchées faciles pour Pâques

Avec ces bouchées simples, vous démarrerez la fête la plus joyeuse de l'année. Rapides, simples et faciles à préparer! Besoin d'encore plus d'inspiration pour l'apéritif? [Vous pouvez la trouver ici.](#)



Les plats principaux

Collations

Plats d'accompagnement

Roulade d'omelette au saumon, rucola et...



Collations

Petits toasts nacho



Collations

Cornets de salami au fromage à la crème...

Personnalisez votre potage

Potage choisi, mais comment le faire plus festif? Personnalisez votre soupe (prête à l'emploi) avec un peu de crunch (croûtons, grissinis, noix, chips de légumes, ...) ou avec un peu de viande comme du saumon fumé ou du jambon Ganda. De même une petite touffe de crème aigre est délicieux et luxueux.

Naturellement il n'y a pas de soupe sans pain! Pourquoi pas quelque chose de plus? Avec votre soupe favorite servez des [tiges de pain 'maison'](#), des petits pains cuits frais ou [faits 'maison'](#)!

[> Vers les potages personnalisés](#)



Plats principaux simples pour Pâques

Faites-le vous-même facilement avec ces recettes pour le dîner ... ou le lunch! Préparez-les un jour à l'avance pour qu'au moment même vous n'ayez plus qu'à réchauffer. Ce sera une fête pâques sans stress!

1. Les meilleures quiches pour Pâques

Une quiche est toujours une bonne idée. Petits et grands se régaleront de ce délicieux plat au four. Vous pouvez la servir facilement froid ou chaud et vous la faites un jour d'avance. L'aimez-vous classique, saine ou juste avec quelque chose en plus? Voici notre top 3 ultime:



Les plats principaux

[Quiches au Val Dieu, noix et miel](#)



Les plats principaux

[Quiche tex-mex](#)



Les plats principaux

[Quiche lorraine](#)

2. Ragoûts mijotés pour Pâques

Le meilleur ragoût se fait un jour à l'avance et vous le réchauffez simplement pendant l'apéritif de Pâques. Et admettez-le: rien n'est aussi facile qu'un plat 'one-pot' que vous pouvez laisser délicieusement mijoter.



Les plats principaux

Boeuf Bourguignon



Les plats principaux

Cassolette de poisson au four



Les plats principaux

[Vol-au-vent de grand-mère](#)

3. Fête de Pâques ... au four!

À Pâques laissez faire le travail par votre four. [Ferez-vous de la pâte feuilletée](#) ou étonnerez-vous une fois la famille avec un pain de viande traditionnel ou une roulade de dinde. Mais aussi ces plats au four réconfortants.



Les plats principaux

[Muffins de pain de viande farcis aux cer...](#)



Les plats principaux

[Tarte plate aux chicons, poire, jambon G...](#)



Les plats principaux

Roulade de dinde avec gratin de pomme de...

4. 100% approuvé par les enfants

Avez-vous un petit chef qui court dans la maison? Qui aime aussi donner un coup de main en cuisine? Avec ces plats que les enfants adorent, vous pouvez faire une Pâques que les kids vont approuver! Alors lancez-vous avec ces 3 super recettes pleines de couleurs:



Les plats principaux

[Tourelles de purée avec saucisse fumée e...](#)



Les plats principaux

[Cannellonis farcis ricotta, jambon et ép...](#)



Les plats principaux

[Courgettes farcies aux nouilles et au th...](#)

4. Plat froid pour Pâques

Un plat froid est parfait en toute occasion. Mais comment faire [le plat froid parfait à la manière de grand-maman](#) ? Ou préférez-vous [un plat froid avec un twist](#)? Et quelles sont les meilleures compositions, quantités et techniques de présentation?

Grâce à ces conseils c'est garanti que vous servirez un plat plein de bonnes choses!

[> Comment faire le meilleur plat froid.](#)



Desserts simples pour Pâques

Parfois, avec le café on peut prendre autre chose qu'un petit œuf de Pâques. Tout le monde a toujours encore un peu de place pour un délicieux dessert!

› [Les meilleures pâtisseries pâques.](#)

› [Les meilleurs desserts au chocolat.](#)

› [Au secours, je ne sais pas!](#)



Avez-vous déjà essayé une de ces recettes? Ou avez-vous aussi encore des conseils ou une question concernant les meilleures recettes de Pâques? Faites-le nous certainement savoir via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.
