

Ce sont vos favorites!

Top 20 des recettes de 2020

Ce sont les 20 délicieuses recettes que vous avez le plus préféré servir en 2020.

De délicieuses recettes pour petits et grands qui sont prêtes en un clin d'œil. Nous ne pouvons que vous remercier pour cette délicieuse sélection.

20. Soupe de poivron rouge aux épices du sud

Notre top 20 commence par une petite soupe épicée aux accents du sud. Cette délicieuse soupe de poivron rouge se fait en un minimum de temps. Terminez-la par des croûtons 'maison' et une touffe de mascarpone. Une petite soupe parfaite pour le lunch.



Soupes

[Soupe de poivron rouge avec le piquant d...](#)

19. Nachos faits 'maison'

Au cours de cette année inhabituelle, vous (et nous) avons passé des heures devant la télé. Ici aussi les petits snacks étaient indispensables. Ces nachos mexicains faits 'maison' étaient en masse à votre menu cette année. Délicieux l'été comme apéritif, au barbecue ou simplement au four un jour pluvieux.



Collations
Plats d'accompagnement

[Nachos \(avec tortillas\)](#)

18. Petites côtes miel-moutarde

La place numéro 18 est réservée à tous les fans de barbecue. Ces petites côtes dans une marinade miel-moutarde se trouvaient en masse à votre menu barbecue cette année. Grâce à la touche sucrée du miel, vous pouvez faire plaisir aux petits et aux grands avec ces côtes de porc.



Les plats principaux

[Spareribs miel & moutarde](#)

17. Scampis en sauce diable

Ce classique simple et rapide ne pouvait pas manquer dans cette liste. Vous vous êtes également régalé en masse de ces scampis épicés et délicieux dans une sauce diable. Vous n'avez besoin que d'une demi-heure pour les servir et de pas grand-chose comme ingrédients.



Les plats principaux

[Scampis diabolique](#)

16. Camembert au barbecue

C'est un apéritif simple et rapide. Ce camembert au barbecue est parfait avec un délicieux vin frais un jour d'été. Il suffit en effet d'allumer le barbecue et de faire quelques incisions dans le camembert pour surprendre chaque invité avec un délicieux apéritif.



Collations

[Camembert au barbecue](#)

15. Kebab de poulet 'maison'

Vous pouvez désormais préparer vous-même l'un de nos plats à emporter préférés. C'est pourquoi ce kebab de poulet 'maison' a plus de goût. Coupez simplement les cubes de poulet en tranches et le four fera le reste. Un délicieux sandwich rempli de poulet et de toutes sortes de bonnes choses fraîches de votre SPAR.



Les plats principaux

[Kebab de poulet maison](#)

14. Crêpes saines au yoghourt à la grecque et aux myrtilles

Simple, saine et délicieuse, ce sont ces crêpes santé à base de yoghourt à la grecque. Garnissez-les de myrtilles fraîches de votre SPAR et arrosez cette délicieuse pile de crêpes avec du miel. Miam, ça c'est une délicieuse collation.



Autre

[Crêpes “santé” au yaourt à la Grecque...](#)

13. Croque-madame au four

Un délicieux croque rempli de sauce au fromage ‘maison’. Le snack ou le lunch parfait pour tout amateur de fromage. Pendant que vous faites cuire votre œuf au plat, le four cuit le croque pour vous. Ça croque madame!



Les plats principaux

[Croque-madame au four](#)

12. Boulettes en sauce Liégeoise

Ce classique était encore dans votre top 3 l'année dernière! Ce plat est idéal à préparer en quantité pour en avoir toujours une portion au congélateur. Et avouez-le ... petits et grands apprécient toujours ce classique.



Les plats principaux

Boulettes à la sauce liégeoise

11. Plateau apéritif à l'italienne

Nos soirées se sont déroulées de manière différente cette année. C'est pourquoi nous avons voulu chouchouter nos proches ou les amis de notre bulle avec un délicieux plateau apéritif rempli de spécialités italiennes. Vous vous êtes régalé en masse d'une trempette à la ricotta ou de bruschettas 'maison'.



Collations

[Plateau apéritif à l'italienne](#)

10. Plat au four de haché mélangé, champignons et pommes de terre

Nous commençons le top 10 de 2020 avec un plat de semaine composé d'ingrédients qui se trouvent dans chaque frigo. Vous faites cuire la viande hachée et les légumes et le four fait le travail pour les patates. Rien ne vaut un plat au four réconfortant après une journée bruyante ou chargée.



Les plats principaux

[Plat au four de haché mélangé, champigno...](#)

9. Filet de cabillaud avec crevettes, poireau et grenailles

Le poisson le plus savoureux de notre mer, accompagné d'une sauce à base de vin blanc. Oooh oui, ça, vous aimez aussi. Vous pouvez créer ce plat plein de vitamines en un minimum de temps.



Les plats principaux

[Filets de cabillaud aux crevettes, poire...](#)

8. Butternut farci

Nutritif, sain et super délicieux! Vous ne perdez même pas beaucoup de temps à préparer ce butternut, car c'est le four qui fait l'essentiel du travail! Une délicieuse recette pour une journée d'automne.



Les plats principaux

Butternut farci

7. Pâtes au poireau et saumon

De la comfort food par excellence avec ce délicieux plat de pâtes. Vous servez ce plat de pâtes aux poireau et saumon en un minimum de temps.



Les plats principaux

[Pâtes aux poireaux et saumon](#)

6. Carbonnades à la flamande au pain d'épices

Le classique dans toutes les cuisines flamandes: les carbonnades à la flamande au pain d'épices. Pour ce ragoût, vous faites cuire le tout et le recouvrez d'une bière brune traditionnelle. Laissez mijoter le ragoût pendant 2 heures puis vous l'accompagnerez de délicieuses frites.



Les plats principaux

[Carbonnades flamandes avec pain d'épice...](#)

5. Soupe de poulet façon grand-mère

Ce classique n'a pas atteint non plus votre top 3! Cette délicieuse recette de soupe au poulet façon grand-mère est sans chichis mais avec tout autant de saveur. Le coup de fouet parfait pendant les froides journées d'hiver.



Soupes

[Soupe de poulet à la mode grand-mère](#)

4. Soupe poireau-courgette à la flamande

Votre top 1 de 2019! Une petite soupe simple à base de courgette et poireau et préparée à la flamande. Devons-nous en dire plus?



Soupes

[Soupe aux poireaux et courgettes](#)

3. Ragoût au poulet et poivron

Nous commençons votre top 3 de 2020 avec le ragoût le plus simple. Ce plat ‘une casserole’ savoureux et plein de vitamines est parfait pour un jour de semaine. Ajoutez encore quelques dés de pommes de terre pour un repas complet.



Les plats principaux

[Ragoût de poulet et poivrons](#)

2. Plat de pâtes au poulet et brocoli

Ce plat de pâtes se prépare parfaitement un jour à l'avance. Vu que vous n'utilisez pas seulement les fleurs mais le brocoli entier, vous obtenez une portion supplémentaire de vitamines. Parions que vous en ferez plus souvent?



Les plats principaux

Pâtes au poulet et brocoli

1. Filet de cabillaud à la tomate au four

Si simple, si bon et déjà si souvent réalisé. Ce filet de cabillaud à la tomate au four est votre favori absolu pour 2020!



Les plats principaux

[Filets de cabillaud au four à la tomate](#)

C'était votre top 20 de 2020! [Curieux de connaître le top 10 de 2019? Vous pouvez le trouver facilement ici.](#) Avez-vous essayé l'une de ces recettes? Ou avez-vous encore des conseils ou une question au sujet du pain au barbecue que vous aimeriez partager avec nous? Faites-le-nous certainement savoir via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.
