

Sauce de poisson aigre-douce, sauce NEMS (Sud-Vietnam) – Nuoc Mam Chua Ngot – Recette traditionnelle

écrit par TuLinh Duong | 23 octobre 2022



La sauce la plus courante au Vietnam, présente dans tous les repas quotidiens au sud, et lors de tous les repas de fête. Cette sauce est considérée comme une sauce tout usage, car elle est utilisée pour presque tous les aliments.

Manioc au Lait de Coco (Khoai Mi Nuoc Cot Dua)

écrit par TuLinh Duong | 23 octobre 2022



Il s'agit d'un en-cas à base de manioc cuit dans du lait de coco, puis enrobé de noix de coco râpée. Cette collation

sucrée est délicieuse aussi bien servie chaud que froid. Les ingrédients ne sont pas chers et la recette est très facile à faire.

Gâteau vietnamien banane et lait de coco (Bánh Chuối Nướng)

écrit par TuLinh Duong | 23 octobre 2022



Envie d'un dessert facile, parfumé et économique ? Découvrez la recette du gâteau vietnamien à la banane et au lait de coco, un classique de la cuisine asiatique. Sa texture crémeuse entre flan et pudding, sa croûte dorée façon cannelé, et son goût intense de banane en font un dessert irrésistible. Parfait pour utiliser des bananes mûres, ce gâteau est simple à réaliser, sans matériel particulier, et naturellement sans gluten. Une douceur tropicale à tester absolument !

Recette Ail des ours au porc fumé

écrit par TuLinh Duong | 23 octobre 2022



bientôt disponible ...

SOUPE VIETNAMIENNE À L'AIL DES OURS

écrit par TuLinh Duong | 23 octobre 2022



Une soupe vietnamienne à l'ail des ours

Phở bò (Pho au bœuf) – Recette vietnamienne authentique, facile et rapide

écrit par TuLinh Duong | 23 octobre 2022



Je vous présente aujourd'hui une façon simple et rapide de faire le Pho à la maison, qui nécessite peu d'ingrédients, sans fioritures contrairement à la méthode traditionnelle, mais le résultat reste toujours délicieux.

La soupe PHO du Vietnam

écrit par TuLinh Duong | 23 octobre 2022



Dans la cuisine vietnamienne, personne ne peut délaissier le Pho (en vietnamien : Phở). Le Pho est consommé dans toutes les provinces du Vietnam du sud au nord, toute l'année, quelle que soit la saison, tous les jours. Bien que le Pho soit consommé à tout moment de la journée, il fait également partie des plats du petit-déjeuner parmi les plus populaires du pays.

Les habitants du Nord ajoutent au bouillon de Pho du glutamate et du kumquat, tandis que les habitants du Centre aiment le goût épicé donc y ajoutent du piment, les habitants du Sud aiment la douceur du bouillon et mangent le pho avec de la sauce noire.