

SOUPE AU RADIS

écrit par TuLinh Duong | 15 novembre 2022



Cette soupe est très bonne, de plus elle nous réchauffe bien les soirs où il fait froid.

SAUMON BRAISÉ AU CARMEL (Ca kho to)

écrit par TuLinh Duong | 15 novembre 2022



Le poisson braisé au caramel (en vietnamien : Cá kho tộ / Ca kho to) est très populaire et très apprécié au Vietnam. Ce plat originaire du Sud est très présent sur la table familiale des Vietnamiens.

Le BANH MI dans son pays natal : Vietnam

écrit par TuLinh Duong | 15 novembre 2022



Il existe de nombreuses variantes de Banh Mi au Vietnam, avec : porc laqué, porc croustillant, poulet grillé, cailles rôties, pâte de poisson frite, sardines à la sauce tomate, abats de porc braisés, il y a même les garnitures végétariennes (toufu et d'autres protéines végans), de différents légumes (moutarde en saumure) et sauces (sauce de soja, sauce piment, sauce faite maison, etc.)

Comment faire frire les Nems : Guide par Vidéo

écrit par TuLinh Duong | 15 novembre 2022



Faire frire les nems sans les casser ? Regardez cette petite vidéo !

Comment rouler les Nems facilement : Guide par Vidéo

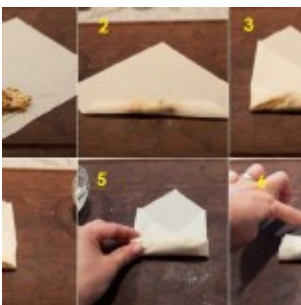
écrit par TuLinh Duong | 15 novembre 2022



Petit tuto en Vidéo pour rouler les Nems facilement

Comment rouler les Nems : Guide par Images

écrit par TuLinh Duong | 15 novembre 2022



Petit tuto par images montrant les étapes à suivre pour rouler les nems.

Sauce de poisson au gingembre aigre-douce (Sud-VietNam) Nuoc Mam Gung

écrit par TuLinh Duong | 15 novembre 2022



L'une des sauces populaires du sud du Vietnam. Parfaite pour y tremper du canard bouilli, les clariidés (famille des poissons-chats) frits, pour mélanger la salade composée au canard, pour servir avec des palourdes cuites à la vapeur ou des bulots bouillis.