

VOTRE SOUTIEN AU SITE

écrit par TuLinh Duong | 23 décembre 2022



Merci pour votre soutien au site

Dorade aux tomates à la vietnamienne

écrit par TuLinh Duong | 23 décembre 2022



Un plat incontournable pour ceux qui aiment manger du poisson.

Lu Rou Fan 肉飯, Riz au porc

braisé taiwanais

écrit par TuLinh Duong | 23 décembre 2022



La viande est cuite pendant longtemps, absorbant l'essence et l'arôme des épices, donnant au plat un arôme et un goût particuliers, rendant le plat particulièrement délicieux. Servi avec un bol de riz blanc, garni de porc mijoté avec une sauce riche qui se mélange avec le riz, chaque bouchée est irrésistible. Faites ensuite bouillir les légumes et tranchez un œuf mariné, c'est un repas super satisfaisant!

Recette PORC CROUSTILLANT (Thịt Heo Quay Da Gion)

écrit par TuLinh Duong | 23 décembre 2022



Meilleure recette du Porc croustillant. La viande est juteuse, parfumée, bien assaisonnée, la peau est très croustillante et spongieuse. Pas besoin de faire des milliers de trous dans la peau comme la plupart d'autres recettes. Cette recette est simple mais donne un excellent résultat ! J'adore cette

recette et j'espère que vous aussi.

Marmite de poisson à la chinoise (bar)

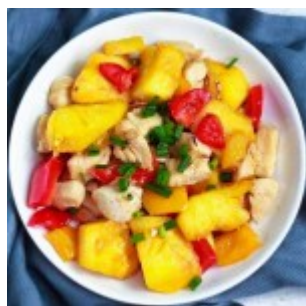
écrit par TuLinh Duong | 23 décembre 2022



Cocotte de BAR à la chinoise

Poulet sauté à l'Ananas

écrit par TuLinh Duong | 23 décembre 2022



Le poulet sauté à l'ananas qui est à la fois parfumé et a des couleurs accrocheuses va stimuler définitivement les papilles gustatives !

Recette de Nems au Porc ou au Poulet

écrit par TuLinh Duong | 23 décembre 2022



Découvrir dans cet article la recette pour préparer les nems traditionnels vietnamiens, que ce soit au porc, ou au poulet, vous allez vous regaler avec cette recette simple mais efficace!

Bánh tôm chiên (galettes de crevettes frites à la patate douce)

écrit par TuLinh Duong | 23 décembre 2022



Délicieux galettes de crevettes qui sont à la fois

savoureuses, croustillantes, moelleuses et aériennes. Un must-try !

SOUPE AU RADIS

écrit par TuLinh Duong | 23 décembre 2022



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

SAUMON BRAISÉ AU CARMEL (Cá kho to)

écrit par TuLinh Duong | 23 décembre 2022



Le poisson braisé au caramel (en vietnamien : Cá kho tộ / Cá 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 | 23 décembre 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 | 23 décembre 2022



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

Comment rouler les Nems facilement : Guide par Vidéo

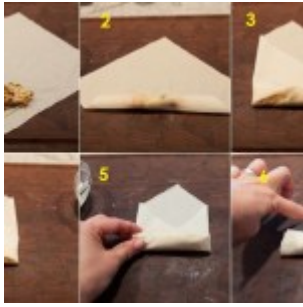
écrit par TuLinh Duong | 23 décembre 2022



Petit tuto en Vidéo pour rouler les Nems facilement

Comment rouler les Nems : Guide par Images

écrit par TuLinh Duong | 23 décembre 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 | 23 décembre 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.