

Bok choy sauté à la sauce d'huîtres

écrit par TuLinh Duong | 1 août 2025



Le bok choy sauté à la sauce d'huîtres est un classique de la cuisine asiatique. Simple, savoureux et prêt en quelques minutes, ce plat riche en vitamines accompagne à merveille vos repas quotidiens. Découvrez la recette et ses variantes pour tous les légumes de saison !

▣ Riz Gluant à la Mangue et au Lait de Coco (Khao Niao Ma Muang) | Xôi Xoài

écrit par TuLinh Duong | 1 août 2025



Le Khao Niao Ma Muang, ou riz gluant à la mangue – Xôi Xoài en vietnamien, est un dessert emblématique de la Thaïlande – doux, parfumé et réconfortant. Servi frais avec du lait de

coco onctueux et des morceaux de mangue bien mûre, ce dessert allie parfaitement la gourmandise et la simplicité.

C'est un vrai coup de cœur pour les amateurs de saveurs asiatiques ! Que vous l'ayez déjà goûté dans un restaurant ou que vous le découvriez pour la première fois, cette recette vous permettra de le préparer à la maison, comme en Thaïlande ☐☐☐

Bœuf sauté aux oignons (Recette simple) – Bò Xào C Hành Tây

écrit par TuLinh Duong | 1 août 2025



Bœuf sauté aux oignons : des lamelles de bœuf tendres, des oignons fondants, le tout parfumé d'une sauce délicieuse. Un classique qui fait toujours fondre de plaisir !

☐ Easy Chinese Cucumber Salad

with Garlic & Chili | Quick Summer Recipe 四季

écrit par TuLinh Duong | 1 août 2025



Crisp, tangy, and full of flavor, this Chinese-style smashed cucumber salad (四季) is the ultimate summer dish. The cucumbers are lightly crushed to absorb a fragrant, warm dressing made with garlic, chili, vinegar, and a hint of sugar. Quick to make and super refreshing!

Tofu braisé à la pâte de soja (Đậu Hũ Kho Tương Hột)

écrit par TuLinh Duong | 1 août 2025



L'un des délices rustiques de la cuisine végétarienne vietnamienne, ce plat simple du quotidien des familles du sud est parfait pour tous les convives, en particulier les végétariens.

Salade de Mangue à l'Oreille de Porc | Nộm Xoài Tai Lợn

écrit par TuLinh Duong | 1 août 2025



Un plat équilibré entre le croquant, l'acidité, le salé et une touche de sucré – typiquement vietnamien! Le rafraîchissement et l'harmonie de différentes saveurs de cette salade vous captiveront.