

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 Cāi 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.

Tamarin Vert Imbibé de Sirop, goût aigre-doux | Me ngâm chua ngọt

écrit par TuLinh Duong | 1 août 2025



Un amuse-bouche sucré au Vietnam, au Cambodge, en Thaïlande...

etc. particulièrement apprécié par des filles. Cet amuse-bouche se vend partout sur les étals en bord de route, devant le portail des écoles, sur les marchés...etc.

Concombre sauté à l'ail à la vietnamienne

écrit par TuLinh Duong | 1 août 2025



L'un des plats populaires de la cuisine maison vietnamienne, le concombre sauté est très facile à préparer et peut être prêt en seulement 5 minutes. Frais, croustillant et délicieux ! Un accompagnement parfait pour vos repas du soir !

Poulet Teriyaki et Sauce Teriyaki Maison Facile

écrit par TuLinh Duong | 1 août 2025



Délicieuses cuisses de poulet teriyaki faciles à faire à la maison, et une sauce teriyaki maison qui est aussi facile à réaliser.

Salade de canard et de liseron d'eau

écrit par TuLinh Duong | 1 août 2025



Comme toutes les salades vietnamiennes, cette salade de canard a une saveur très fraîche, une viande très juteuse, une odeur très alléchante. Délicieux!

Salade légère aux crevettes –

Recette rapide et modulable!

écrit par TuLinh Duong | 1 août 2025



Salade légère de crevettes, si délicieuse qu'on ne peut y résister, idéale pour un dîner léger, ou en entrée lors d'un repas en famille ou entre amis. Recette rapide et modulable!

Sauce nems (sauce nuoc mam aigre-douce) – 2 versions principales

écrit par TuLinh Duong | 1 août 2025



La différence entre les 2 versions principales de la «sauce de poisson aigre-douce» (sauce nems, nuoc mam chua ngot) du Sud du Vietnam.

Porc au caramel et aux œufs | THIT KHO TRUNG

écrit par TuLinh Duong | 1 août 2025



L'un des plats traditionnels du Têt – Nouvel An lunaire au Vietnam, aujourd'hui populaire dans de nombreux pays.

Sauce nuoc mam pour le Riz aux trois trésors (Nước mắm cơm tằm bì)

écrit par TuLinh Duong | 1 août 2025



Sauce nuoc mam spécifiquement pour les plats de riz vietnamiens type « riz aux trois trésors » (Nước mắm cơm tằm bì)

Chè Thập Cẩm – Dessert aux haricots et lait de coco

écrit par TuLinh Duong | 1 août 2025



« Chè thập cẩm » est un dessert qui s'est composé de divers ingrédients tels que des haricots de plusieurs couleurs, des haricots mungo, des perles de tapioca, des fruits frais et confits, des gelées, du lait de coco...etc.