

Le TẾT NGUYỄN ĐÁN ou Nouvel An Lunaire Vietnamien

écrit par TuLinh Duong | 26 janvier 2023



Cette année, le 1er jour du TẾT aura lieu le dimanche 22 janvier 2023. Le TẾT est la plus importante fête vietnamienne. C'est le Nouvel An du calendrier lunaire, c'est pourquoi sa date change chaque année.

Deux recettes VEGAN pour la fête du Têt, Nouvel An Vietnamien

écrit par TuLinh Duong | 26 janvier 2023



Le Thit Kho (Porc au Caramel) et les Rouleaux de Printemps en version Végétarienne

A la découverte des spécialités du Têt, Nouvel An Vietnamien

écrit par TuLinh Duong | 26 janvier 2023



Lorsque le Nouvel An lunaire (ou Têt comme on l'appelle au Vietnam) arrive, les Vietnamiens achètent souvent de délicieuses spécialités pour faire le culte des ancêtres puis partager avec les membres de leur famille. Cette tradition élégante du Vietnam a certains particularismes d'une région à l'autre.

VOTRE SOUTIEN AU SITE

écrit par TuLinh Duong | 26 janvier 2023



Merci pour votre soutien au site

Dorade aux tomates à la vietnamienne

écrit par TuLinh Duong | 26 janvier 2023



Un plat incontournable pour ceux qui aiment manger du poisson.

Lu Rou Fan 肉燥飯, Riz au porc braisé taïwanais

écrit par TuLinh Duong | 26 janvier 2023



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** (**Thit Heo Quay Da Gion**)

écrit par TuLinh Duong | 26 janvier 2023



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 | 26 janvier 2023



Cocotte de BAR à la chinoise

Poulet sauté à l'Ananas

écrit par TuLinh Duong | 26 janvier 2023



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 | 26 janvier 2023



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

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

écrit par TuLinh Duong | 26 janvier 2023



Délicieux galettes de crevettes qui sont à la fois savoureuses, croustillantes, moelleuses et aériennes. Un must-try !

SOUPE AU RADIS

écrit par TuLinh Duong | 26 janvier 2023



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 | 26 janvier 2023



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 | 26 janvier 2023



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 | 26 janvier 2023



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