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

écrit par TuLinh Duong | 25 juillet 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 □□□

□ Easy Chinese Cucumber Salad with Garlic & Chili | Quick Summer Recipe □□□□

écrit par TuLinh Duong | 25 juillet 2025

Crisp, tangy, and full of flavor, this Chinese-style smashed cucumber salad (□□□) 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!

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

écrit par TuLinh Duong | 25 juillet 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 | 25 juillet 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 !

Chè Thập C□m – Dessert aux haricots et lait de coco

écrit par TuLinh Duong | 25 juillet 2025

« Chè thập c□m » 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.

Rouleaux de Printemps (G□i Cu□n) – La meilleure recette

écrit par TuLinh Duong | 25 juillet 2025

La meilleure recette des rouleaux de printemps originaux (Goi Cuôn) du Vietnam

---

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

écrit par TuLinh Duong | 25 juillet 2025

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

Manioc au Lait de Coco (Khoai Mi Nuoc Cot Dua)

écrit par TuLinh Duong | 25 juillet 2025

Il s’agit d’un en-cas à base de manioc cuit dans du lait de coco, puis enrobé de noix de coco râpée. Cette collation sucrée est délicieuse aussi bien servie chaud que froid. Les ingrédients ne sont pas chers et la recette est très facile à faire.

Gâteau vietnamien banane et lait de coco (Bánh Chu□i Nướng)

écrit par TuLinh Duong | 25 juillet 2025

Envie d’un dessert facile, parfumé et économique ? Découvrez la recette du gâteau vietnamien à la banane et au lait de coco, un classique de la cuisine asiatique. Sa texture crémeuse entre flan et pudding, sa croûte dorée façon cannelé, et son goût intense de banane en font un dessert irrésistible. Parfait pour utiliser des bananes mûres, ce gâteau est simple à réaliser, sans matériel particulier, et naturellement sans gluten. Une douceur tropicale à tester absolument !