

Chè Thập Cẩm – Dessert aux haricots et lait de coco

écrit par TuLinh Duong | 5 novembre 2023



“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.

Manioc au Lait de Coco (Khoai Mì Nước Chua)

écrit par TuLinh Duong | 5 novembre 2023



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 à la banane et au lait de coco (Banh chuoï nuong)

écrit par TuLinh Duong | 5 novembre 2023



Gâteau vietnamien populaire, à base de bananes et de lait de coco, ayant une texture ressemblant à la fois au pudding et au flan. Ce gâteau est parfumé et crémeux, avec une croûte extérieure rappelant les cannelés. Délicieux, simple, facile à réaliser, pas cher.

BANH BO NUONG | Gâteau vietnamien sans gluten

écrit par TuLinh Duong | 5 novembre 2023



Le “BANH BO NUONG” est un gâteau SANS GLUTEN populaire au Vietnam, parfumé aux feuilles de pandan et au lait de coco. Sa forme en nid d’abeille est unique.

GAUFRES VIETNAMIENNES

écrit par TuLinh Duong | 5 novembre 2023



CUISINE VEGAN | DESSERT |

Gaufres vietnamiennes – Parfumées aux feuilles de pandanus



Ingrédients:

- 1 œuf
- 300ml de lait de coco (ou crème de coco)

- 1/4 cuillère à café de l'extrait de pandan (pandanus)
- 140gr de farine tout usage
- 90gr-100gr de sucre
- 2 cuillères à soupe de Maïzena
- 50gr de noix de coco râpée
- 1/4 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu (pour beurrer le moule à gaufre.)

Préparation:

1. Dans un grand bol, mélanger : farine, sucre, sel, levure chimique. Laissez-le à côté.
2. Dans un autre bol : Battez l'œuf pendant 30 secondes. Ajouter le lait de coco, puis ajouter l'extrait de feuilles de pandan. Mélangez-les.
3. Incorporer les ingrédients secs dans le bol d'œuf. Utilisez une fourchette pour les mélanger. Laisser reposer la pâte 10 minutes.
4. Beurrez le gaufrier pour que la pâte ne colle pas (une seule fois, avant de verser la pâte pour la première gauffre, pas besoin de renouveler le beurrage).
5. Branchez le gaufrier et attendez qu'il soit chaud, y-versez la pâte. Faire cuire environ 3 minutes pour chaque gaufre.
6. Les gaufres sont prêtes à servir.

TIPS : Vous pouvez les manger telles quelles, ou avec un coulis de framboise, de chocolat, du sirop d'érable ou de la crème fouettée.

Bon appétit !

#platvegan

#cuisinevegan

#gateauasiatique

#pandanus

#pandan

#laitdecoco

RECETTE EN VIDÉO:

Bientôt disponible

Évaluer :

★