

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

écrit par TuLinh Duong | 21 novembre 2024



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.

---

## VOTRE SOUTIEN AU SITE

écrit par TuLinh Duong | 21 novembre 2024



Merci pour votre soutien au site

---

# La soupe PHO du Vietnam

écrit par TuLinh Duong | 21 novembre 2024



Dans la cuisine vietnamienne, personne ne peut délaissier le Pho (en vietnamien : Phở). Le Pho est consommé dans toutes les provinces du Vietnam du sud au nord, toute l'année, quelle que soit la saison, tous les jours. Bien que le Pho soit consommé à tout moment de la journée, il fait également partie des plats du petit-déjeuner parmi les plus populaires du pays. Les habitants du Nord ajoutent au bouillon de Pho du glutamate et du kumquat, tandis que les habitants du Centre aiment le goût épicé donc y ajoutent du piment, les habitants du Sud aiment la douceur du bouillon et mangent le pho avec de la sauce noire.

---

## LES ÉPICES ESSENTIELLES POUR LA CUISINE VIETNAMIENNE QU'ON PEUT STOCKER CHEZ SOI

écrit par TuLinh Duong | 21 novembre 2024



Il existe de nombreuses épices et ingrédients différents pour faire la cuisine vietnamienne, mais tous ne se conservent pas longtemps. Cependant, on peut tout de même stocker chez-soi quelques produits phares, indispensables, pour éviter de devoir faire ses courses régulièrement (habitant loin des magasins asiatiques par exemple).