

Phở Bắc (Hanoï) vs Phở Nam (Saïgon) : les vraies différences du phở vietnamien

écrit par TuLinh Duong | 3 mai 2026



Le phở vietnamien possède deux grandes traditions : le « Phở Bắc » ou « Phở Hà Nội » (Nord Vietnam) et le « Phở Nam » ou « Phở Sài Gòn » (Sud Vietnam). Bouillon, herbes, sauces, accompagnements, histoire et culture : découvrez les vraies différences entre ces deux styles emblématiques de la cuisine vietnamienne.

Bok choy sauté à la sauce d'huîtres

écrit par TuLinh Duong | 3 mai 2026



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 !

Bœuf sauté aux oignons (Recette simple) – Bò Xào C Hành Tây

écrit par TuLinh Duong | 3 mai 2026



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

écrit par TuLinh Duong | 3 mai 2026



Crisp, tangy, and full of flavor, this Chinese-style smashed cucumber salad (酸黄瓜) 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 | 3 mai 2026



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 | 3 mai 2026



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.

Concombre sauté à l'ail à la vietnamienne

écrit par TuLinh Duong | 3 mai 2026



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 | 3 mai 2026



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 | 3 mai 2026



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 | 3 mai 2026



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!

Porc au caramel et aux œufs | THIT KHO TRUNG

écrit par TuLinh Duong | 3 mai 2026



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

Poulet au Gingembre (Gà Kho Gừng)

écrit par TuLinh Duong | 3 mai 2026



Avec la fraîcheur de l'automne, le poulet au gingembre est parfait pour les repas de famille, de plus il est très facile et rapide à préparer.

Potage de légumes – ultra simple et rapide!

écrit par TuLinh Duong | 3 mai 2026



Il existe plusieurs façons de cuisiner le potage, la méthode traditionnelle demande un peu plus de temps de préparation, elle est donc plus adaptée pour le week-end ! Dans cet article, j'aimerais partager avec vous une version très

simple, facile et rapide, que vous pourrez préparer rapidement le soir en rentrant du travail !

BBQ Brochettes de boeuf à la bière (3 plats)

écrit par TuLinh Duong | 3 mai 2026



Succulente et facile à réaliser, cette viande grillée peut être préparée à partir d'autres viandes et légumes selon vos goûts, et peut être grillée au charbon ou sur un grill électrique.

Riz au Poulet Vietnamien (Com Ga Hoi An)

écrit par TuLinh Duong | 3 mai 2026



Le Com Ga Hoi An (riz au poulet vietnamien) est l'un des plats emblématiques de Hoi An, une petite ville ancienne du centre du Vietnam. Il contient du poulet râpé agrémenté de coriandre vietnamienne, d'oignons et de vinaigrette au jus de citron vert. La salade de poulet est ensuite servie avec du riz au curcuma cuit directement dans du bouillon de poulet. Tellement savoureux et rafraîchissant !