BBQ Brochettes de boeuf à la bière (3 plats)

écrit par TuLinh Duong | 9 octobre 2023

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.

MINI GAME ❤ avec des produits vietnamiens à gagner

écrit par TuLinh Duong | 9 octobre 2023

**MINI GAME ❤ avec des produits vietnamiens à gagner **

**Partager en masse svp **

Bonne chance à tous et toutes

Recette Ail des ours au porc fumé

écrit par TuLinh Duong | 9 octobre 2023

bientôt disponible …

Ph bò (Pho au bœuf) – Recette vietnamienne authentique, facile et rapide

écrit par TuLinh Duong | 9 octobre 2023

Je vous présente aujourd'hui une façon simple et rapide de faire le Pho à la maison, qui nécessite peu d'ingrédients, sans fioritures contrairement à la méthode traditionnelle, mais le résultat reste toujours délicieux.

La soupe PHO du Vietnam

écrit par TuLinh Duong | 9 octobre 2023

Dans la cuisine vietnamienne, personne ne peut délaisser le Pho (en vietnamien : Ph□). 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.

BOEUF SAUTÉ AUX CIBOULES ET POIVRONS

écrit par TuLinh Duong | 9 octobre 2023

Une recette simple et facile à réaliser, un plat adapté pour les repas, ou à siroter entre amis autour d’un verre.

BO KHO – Ragoût de boeuf Vietnamien

écrit par TuLinh Duong | 9 octobre 2023

Ragoût de boeuf Vietnamien