

Salade de Mangue à l'Oreille de Porc | Nộm Xoài Tai Lợn

écrit par TuLinh Duong | 11 mai 2025



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.

Porc au caramel et aux œufs | THIT KHO TRUNG

écrit par TuLinh Duong | 11 mai 2025



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

Technique professionnelle pour rouler les nems facilement et rapidement

écrit par TuLinh Duong | 11 mai 2025



Si vous hésitez à faire des nems à la maison car cela prend beaucoup de temps, vous changerez d'avis après avoir vu cette technique pour rouler des nems facilement et rapidement.

Rouleaux de Printemps (Gỏi Cuốn) – La meilleure recette

écrit par TuLinh Duong | 11 mai 2025



La meilleure recette des rouleaux de printemps originaux (Gỏi Cuốn) du Vietnam

Lu Rou Fan 排骨飯, Riz au porc braisé taiwanais

écrit par TuLinh Duong | 11 mai 2025



La viande est cuite pendant longtemps, absorbant l'essence et l'arôme des épices, donnant au plat un arôme et un goût particuliers, rendant le plat particulièrement délicieux. Servi avec un bol de riz blanc, garni de porc mijoté avec une sauce riche qui se mélange avec le riz, chaque bouchée est irrésistible. Faites ensuite bouillir les légumes et tranchez un œuf mariné, c'est un repas super satisfaisant!

Recette PORC CROUSTILLANT (Thit Heo Quay Da Gion)

écrit par TuLinh Duong | 11 mai 2025



Meilleure recette du Porc croustillant. La viande est juteuse, parfumée, bien assaisonnée, la peau est très croustillante et spongieuse. Pas besoin de faire des milliers de trous dans la peau comme la plupart d'autres recettes. Cette recette est simple mais donne un excellent résultat ! J'adore cette recette et j'espère que vous aussi.