

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

écrit par TuLinh Duong | 11 juillet 2025



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 !

---

# Concombre sauté à l'ail à la vietnamienne

écrit par TuLinh Duong | 11 juillet 2025



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 !

---

# Porc au caramel et aux œufs | THIT KHO TRUNG

écrit par TuLinh Duong | 11 juillet 2025



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 | 11 juillet 2025



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.

---

# BBQ Brochettes de boeuf à la bière (3 plats)

écrit par TuLinh Duong | 11 juillet 2025



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 | 11 juillet 2025



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 !

---

## **Liseron d'eau au tofu fermenté épicé**

écrit par TuLinh Duong | 11 juillet 2025



Légèrement piquant, fumé, succulent

---

## **Chou sauté à l'ail – Recette super facile et rapide!**

écrit par TuLinh Duong | 11 juillet 2025



Délicieux plat végétarien vietnamien super facile et rapide à faire ! Essayez-le, vous verrez!

---

# CURRY DE CANARD AU LAIT DE COCO

écrit par TuLinh Duong | 11 juillet 2025



Si vous aimez les currys et surtout les currys asiatiques, goûtez ce curry vietnamien pour enrichir votre expérience culinaire asiatique ! Vous allez certainement l'adorer !

---

# Lu Rou Fan 魯肉飯, Riz au porc braisé taiwanais

écrit par TuLinh Duong | 11 juillet 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!

---

## **Poulet sauté à l'Ananas**

écrit par TuLinh Duong | 11 juillet 2025



Le poulet sauté à l'ananas qui est à la fois parfumé et a des couleurs accrocheuses va stimuler définitivement les papilles gustatives !

---

## **SAUMON BRAISÉ AU CARMEL (Ca kho to)**

écrit par TuLinh Duong | 11 juillet 2025



Le poisson braisé au caramel (en vietnamien : Cá kho tộ / Ca kho to) est très populaire et très apprécié au Vietnam. Ce plat originaire du Sud est très présent sur la table familiale des Vietnamiens.

---

## **POULET RÔTI AUX CINQ ÉPICES, FAÇON VIETNAMIENNE**

écrit par TuLinh Duong | 11 juillet 2025



Tendre, juteux et bien parfumé, le poulet aux cinq épices à la vietnamienne donne une nouvelle dimension au poulet rôti.

---

## **BOEUF SAUTÉ AUX CIBOULES ET**

# POIVRONS

écrit par TuLinh Duong | 11 juillet 2025



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

---

# POÊLÉE DE LÉGUMES

écrit par TuLinh Duong | 11 juillet 2025



POÊLÉE DE LÉGUMES