

# Porc au caramel et aux œufs | THIT KHO TRUNG

écrit par TuLinh Duong | 9 décembre 2023



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 | 9 décembre 2023



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.

---

# Riz au Poulet Vietnamien (Com Ga Hoi An)

écrit par TuLinh Duong | 9 décembre 2023



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 !

---

# CURRY DE CANARD AU LAIT DE COCO

écrit par TuLinh Duong | 9 décembre 2023



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 滷肉飯, Riz au porc braisé taiwanais

écrit par TuLinh Duong | 9 décembre 2023



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!