

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.

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

écrit par TuLinh Duong | 3 mai 2026



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 | 3 mai 2026



Dans la cuisine vietnamienne, personne ne peut délaissier le Pho (en vietnamien : Phở). 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.

SAUTÉ DE LÉGUMES AUX VERMICELLES DE HARICOT MUNGO

écrit par TuLinh Duong | 3 mai 2026



Plat sans gluten et vegan. Vermicelles de haricot mungo sautés aux légumes variés.