□ Riz Gluant à la Mangue et au Lait de Coco (Khao Niao Ma Muang) | Xôi Xoài

écrit par TuLinh Duong | 25 juillet 2025

Le Khao Niao Ma Muang, ou riz gluant à la mangue – Xôi Xoài en vietnamien, est un dessert emblématique de la Thaïlande – doux, parfumé et réconfortant. Servi frais avec du lait de coco onctueux et des morceaux de mangue bien mûre, ce dessert allie parfaitement la gourmandise et la simplicité.

C’est un vrai coup de cœur pour les amateurs de saveurs asiatiques ! Que vous l’ayez déjà goûté dans un restaurant ou que vous le découvriez pour la première fois, cette recette vous permettra de le préparer à la maison, comme en Thaïlande □□□

Sauce nuoc mam pour le Riz aux trois trésors (Nước m□m cơm t□m bì)

écrit par TuLinh Duong | 25 juillet 2025

Sauce nuoc mam spécifiquement pour les plats de riz vietnamiens type « riz aux trois trésors » (Nước m□m cơm t□m bì)

Potage de légumes – ultra simple et rapide!

écrit par TuLinh Duong | 25 juillet 2025

Il existe plusieurs façons de cuisiner le potage, la méthode traditionnelle demande un peu plus de temps de préparation, elle est donc plus adaptée pour le week-end ! Dans cet article, j’aimerais partager avec vous une version très simple, facile et rapide, que vous pourrez préparer rapidement le soir en rentrant du travail !

Riz au Poulet Vietnamien (Com Ga Hoi An)

écrit par TuLinh Duong | 25 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 !

Lu Rou Fan □□□, Riz au porc braisé taïwanais

écrit par TuLinh Duong | 25 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!