Liseron d’eau au tofu fermenté épicé

écrit par TuLinh Duong | 8 mai 2023

Légèrement piquant, fumé, succulent

Chou sauté à l’ail – Recette super facile et rapide!

écrit par TuLinh Duong | 8 mai 2023

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

Deux recettes VEGAN pour la fête du Têt, Nouvel An Vietnamien

écrit par TuLinh Duong | 8 mai 2023

Le Thit Kho (Porc au Caramel) et les Rouleaux de Printemps en version Végétarienne

---

SALADE DE CONCOMBRE À L'AIL

écrit par TuLinh Duong | 8 mai 2023

Simple et succulent ! Très frais, savoureux et facile à faire, une salde parfaite pour l'été !

SAUTÉ DE LÉGUMES AUX VERMICELLES DE HARICOT MUNGO

écrit par TuLinh Duong | 8 mai 2023

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

GAUFRES VIETNAMIENNES

écrit par TuLinh Duong | 8 mai 2023

CUISINE VEGAN | DESSERT |

Gaufres vietnamiennes – Parfumées aux feuilles de pandanus

Ingrédients:

- 1 œuf
- 300ml de lait de coco (ou crème de coco)
- 1/4 cuillère à café de l'extrait de pandan (pandanus)
- 140gr de farine tout usage
- 90gr-100gr de sucre
- 2 cuillères à soupe de Maïzena
- 50gr de noix de coco râpée
- 1/4 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu (pour beurrer le moule à gaufre.)

Préparation:

1. Dans un grand bol, mélanger : farine, sucre, sel, levure chimique. Laissez-le à côté.
2. Dans un autre bol : Battez l'œuf pendant 30 secondes. Ajouter le lait de coco, puis ajouter l'extrait de feuilles de pandan. Mélangez-les.
3. Incorporer les ingrédients secs dans le bol d'œuf. Utilisez une fourchette pour les mélanger. Laisser reposer la pâte 10 minutes.
4. Beurrez le gaufrier pour que la pâte ne colle pas (une seule fois, avant de verser la pâte pour la première gauffre, pas besoin de renouveller le beurrage).

5. Branchez le gaufrier et attendez qu’il soit chaud, y-versez la pâte. Faire cuire environ 3 minutes pour chaque gaufre.

6. Les gaufres sont prêtes à servir.

TIPS : Vous pouvez les manger telles quelles, ou avec un coulis de framboise, de chocolat, du sirop d’érable ou de la crème fouettée.

Bon appétit !

#platvegan
#cuisinevegan
#gateauasiatique
#pandanus
#pandan
#laitdecoco

RECETTE EN VIDÉO:
Bientôt disponible

Évaluer :

★

POÊLÉE DE LÉGUMES

écrit par TuLinh Duong | 8 mai 2023

POÊLÉE DE LÉGUMES