

☐ Easy Chinese Cucumber Salad with Garlic & Chili | Quick Summer Recipe ☐☐☐☐

écrit par TuLinh Duong | 17 juin 2025



Crisp, tangy, and full of flavor, this Chinese-style smashed cucumber salad (☐☐☐) is the ultimate summer dish. The cucumbers are lightly crushed to absorb a fragrant, warm dressing made with garlic, chili, vinegar, and a hint of sugar. Quick to make and super refreshing!

Tofu braisé à la pâte de soja (Đậu Hũ Kho Tương Hột)

écrit par TuLinh Duong | 17 juin 2025



L'un des délices rustiques de la cuisine végétarienne vietnamienne, ce plat simple du quotidien des familles du sud est parfait pour tous les convives, en particulier les

végétariens.

Concombre sauté à l'ail à la vietnamienne

écrit par TuLinh Duong | 17 juin 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 !

Technique professionnelle pour rouler les nems facilement et rapidement

écrit par TuLinh Duong | 17 juin 2025



Si vous hésitez à faire des nems à la maison car cela prend beaucoup de temps, vous changerez d'avis après avoir vu cette technique pour rouler des nems facilement et rapidement.

Liseron d'eau au tofu fermenté épicé

écrit par TuLinh Duong | 17 juin 2025



Légèrement piquant, fumé, succulent

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

écrit par TuLinh Duong | 17 juin 2025



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 | 17 juin 2025



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

REPAS QUOTIDIENS – OEUFS

FRITS AUX OIGNONS, GOMBOS BOUILLIS, RIZ BLANC, SAUCE DE POISSON AIGRE-DOUCE

écrit par TuLinh Duong | 17 juin 2025



Idées repas quotidiens | R1 – Œufs frits aux oignons, gombo bouilli, sauce de poisson aigre-douce

SALADE DE CONCOMBRE À L'AIL

écrit par TuLinh Duong | 17 juin 2025



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

NEM VÉGÉTARIEN AU MAÏS ET AUX FRUITS

écrit par TuLinh Duong | 17 juin 2025



NEM VÉGÉTARIEN AU MAÏS ET AUX FRUITS

GAUFRES VIETNAMIENNES

écrit par TuLinh Duong | 17 juin 2025



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 renouveler 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 | 17 juin 2025



POÊLÉE DE LÉGUMES