

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.

Sauce nuoc mam pour le Riz aux trois trésors (Nước mắm cơm tằm bì)

écrit par TuLinh Duong | 9 décembre 2023



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

Chè Thập Cẩm – Dessert aux haricots et lait de coco

écrit par TuLinh Duong | 9 décembre 2023



« Chè thập cẩm » est un dessert qui s'est composé de divers ingrédients tels que des haricots de plusieurs couleurs, des haricots mungo, des perles de tapioca, des fruits frais et confits, des gelées, du lait de coco...etc.

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.

Potage de légumes – ultra simple et rapide!

écrit par TuLinh Duong | 9 décembre 2023



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 !

BBQ Brochettes de boeuf à la bière (3 plats)

écrit par TuLinh Duong | 9 décembre 2023



Succulente et facile à réaliser, cette viande grillée peut

être préparée à partir d'autres viandes et légumes selon vos goûts, et peut être grillée au charbon ou sur un grill électrique.

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 !

Technique professionnelle pour rouler les nems

facilement et rapidement

écrit par TuLinh Duong | 9 décembre 2023



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 | 9 décembre 2023



Légèrement piquant, fumé, succulent

Sauté d'asperges avec de l'ail, des jeunes pousses de maïs et des crevettes tigrées

écrit par TuLinh Duong | 9 décembre 2023



Frais, croquant, savoureux et extrêmement facile à réaliser.

Rouleaux de Printemps (Gỏi Cuốn) – La meilleure recette

écrit par TuLinh Duong | 9 décembre 2023



La meilleure recette des rouleaux de printemps originaux (Gỏi Cuốn) du Vietnam

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

écrit par TuLinh Duong | 9 décembre 2023



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

MINI GAME ♥️📱 avec des produits vietnamiens à gagner



écrit par TuLinh Duong | 9 décembre 2023

MINI GAME ♥️📱 avec des produits vietnamiens à gagner 📱

Partager en masse svp 📱

Bonne chance à tous et toutes📱📱

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 !

Ha Kao (Har Gow) aux crevettes et au porc

écrit par TuLinh Duong | 9 décembre 2023



Recette Ha Kao (Har Gow) aux crevettes et au porc