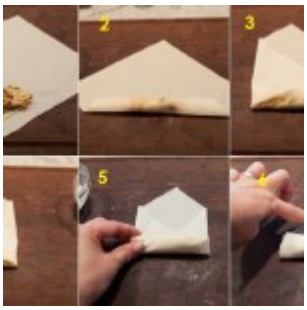
Comment rouler les Nems : Guide par Images

écrit par TuLinh Duong | 3 novembre 2022



Petit tuto par images montrant les étapes à suivre pour rouler les nems.

Sauce de poisson au gingembre aigre-douce (Sud-VietNam) Nuoc Mam Gung

écrit par TuLinh Duong | 3 novembre 2022

L’une des sauces populaires du sud du Vietnam. Parfaite pour y tremper du canard bouilli, les clariidés (famille des poissons-chats) frits, pour mélanger la salade composée au canard, pour servir avec des palourdes cuites à la vapeur ou des bulots bouillis.

Sauce de poisson aigre-douce, sauce NEMS (Sud-Vietnam) – Nuoc Mam Chua Ngot – Recette traditionnelle

écrit par TuLinh Duong | 3 novembre 2022

La sauce la plus courante au Vietnam, présente dans tous les repas quotidiens au sud, et lors de tous les repas de fête. Cette sauce est considérée comme une sauce tout usage, car elle est utilisée pour presque tous les aliments.

Manioc au Lait de Coco (Khoai Mi Nuoc Cot Dua)

écrit par TuLinh Duong | 3 novembre 2022

Il s’agit d’un en-cas à base de manioc cuit dans du lait de coco, puis enrobé de noix de coco râpée. Cette collation sucrée est délicieuse aussi bien servie chaud que froid. Les ingrédients ne sont pas chers et la recette est très facile à faire.

Gâteau vietnamien à la banane et au lait de coco (Banh chuoi nuong)

écrit par TuLinh Duong | 3 novembre 2022

Gâteau vietnamien populaire, à base de bananes et de lait de coco, ayant une texture ressemblant à la fois au pudding et au flan. Ce gâteau est parfumé et crémeux, avec une croûte extérieure rappelant les cannelés. Délicieux, simple, facile à réaliser, pas cher.

Recette Ail des ours au porc fumé

écrit par TuLinh Duong | 3 novembre 2022

bientôt disponible …

SOUPE VIETNAMIENNE À L’AIL DES OURS

écrit par TuLinh Duong | 3 novembre 2022

Une soupe vietnamienne à l’ail des ours

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

écrit par TuLinh Duong | 3 novembre 2022

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 novembre 2022

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

LES ÉPICES ESSENTIELLES POUR LA CUISINE VIETNAMIENNE QU'ON PEUT STOCKER CHEZ SOI

écrit par TuLinh Duong | 3 novembre 2022

Il existe de nombreuses épices et ingrédients différents pour faire la cuisine vietnamienne, mais tous ne se conservent pas longtemps. Cependant, on peut tout de même stocker chez-soi quelques produits phares, indispensables, pour éviter de devoir faire ses courses régulièrement (habitant loin des magasins asiatiques par exemple).

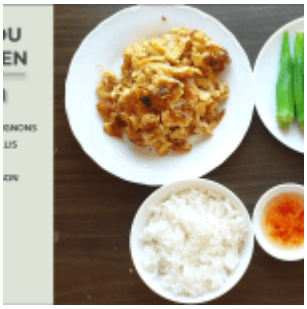
Portail de mariage en cocotier au Vietnam

écrit par TuLinh Duong | 3 novembre 2022

Il y a plus de 40 ans, dans la campagne vietnamienne, la cérémonie et les fêtes du mariage se dérouleraient toujours à la maison. Les gens construisaient la salle de fêtes en bambou, fabriquaient le portail avec des palmiers à bétel, des feuilles et des branches de cocotier.

REPAS QUOTIDIENS – OEUFS FRITS AUX OIGNONS, GOMBOS BOUILLIS, RIZ BLANC, SAUCE DE POISSON AIGRE-DOUCE

écrit par TuLinh Duong | 3 novembre 2022



Idées repas quotidiens | R1 – Œufs frits aux oignons, gombo

bouilli, sauce de poisson aigre-douce

CONGÉLATION DES NEMS

écrit par TuLinh Duong | 3 novembre 2022

Il existe 3 façons de faire congeler les nems vietnamiens. La cuisson ou le réchauffage dépendra de la façon dont ils sont congelés.

SALADE DE CONCOMBRE À L'AIL

écrit par TuLinh Duong | 3 novembre 2022

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

POULET RÔTI AUX CINQ ÉPICES, FAÇON VIETNAMIENNE

écrit par TuLinh Duong | 3 novembre 2022

Tendre, juteux et bien parfumé, le poulet aux cinq épices à la vietnamienne donne une nouvelle dimension au poulet rôti.