HA KAO (Har Gow | Raviolis à la vapeur aux crevettes)

écrit par TuLinh Duong | 8 février 2023



HA KAO (Har Gow | Raviolis à la vapeur aux crevettes)

MAQUEREAU SAUCE TAMARIN

écrit par TuLinh Duong | 8 février 2023



Le maquereau à la sauce au tamarin a un riche goût aigre-doux et est très succulent. Passons aux fourneaux pour préparer ce plat qui ravira toute la famille !

Le T□T NGUYÊN ĐÁN ou Nouvel An Lunaire Vietnamien

écrit par TuLinh Duong | 8 février 2023



Cette année, le 1er jour du T□T aura lieu le dimanche 22 janvier 2023. Le T□T est la plus importante fête vietnamienne. C'est le Nouvel An du calendrier lunaire, c'est pourquoi sa date change chaque année.

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

écrit par TuLinh Duong | 8 février 2023



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

A la découverte des spécialités du Têt, Nouvel An Vietnamien

écrit par TuLinh Duong | 8 février 2023



Lorsque le Nouvel An lunaire (ou Têt comme on l'appelle au Vietnam) arrive, les Vietnamiens achètent souvent de délicieuses spécialités pour faire le culte des ancêtres puis partager avec les membres de leur famille. Cette tradition élégante du Vietnam a certains particularismes d'une région à l'autre.

VOTRE SOUTIEN AU SITE

écrit par TuLinh Duong | 8 février 2023



Merci pour votre soutien au site

Dorade aux tomates à la vietnamienne

écrit par TuLinh Duong | 8 février 2023



Un plat incontournable pour ceux qui aiment manger du poisson.

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

écrit par TuLinh Duong | 8 février 2023



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!

Recette PORC CROUSTILLANT (Thit Heo Quay Da Gion)

écrit par TuLinh Duong | 8 février 2023



Meilleure recette du Porc croustillant. La viande est juteuse, parfumée, bien assaisonnée, la peau est très croustillante et spongieuse. Pas besoin de faire des milliers de trous dans la peau comme la plupart d’autres recettes. Cette recette est simple mais donne un excellent résultat ! J’adore cette recette et j’espère que vous aussi.

Marmite de poisson à la chinoise (bar)

écrit par TuLinh Duong | 8 février 2023



Cocotte de BAR à la chinoise

Poulet sauté à l’Ananas

écrit par TuLinh Duong | 8 février 2023



Le poulet sauté à l’ananas qui est à la fois parfumé et a des couleurs accrocheuses va stimuler définitivement les papilles gustatives !

Recette de Nems au Porc ou au Poulet

écrit par TuLinh Duong | 8 février 2023



Découvrir dans cet article la recette pour préparer les nems traditionnels vietnamiens, que ce soit au porc, ou au poulet, vous allez vous regaler avec cette recette simple mais efficace!

Bánh tôm chiên (galettes de crevettes frites à la patate douce)

écrit par TuLinh Duong | 8 février 2023



Délicieux galettes de crevettes qui sont à la fois savoureuses, croustillantes, moelleuses et aériennes. Un must-try !

SOUPE AU RADIS

écrit par TuLinh Duong | 8 février 2023



Cette soupe est très bonne, de plus elle nous réchauffe bien les soirs où il fait froid.

SAUMON BRAISÉ AU CARAMEL (Ca kho to)

écrit par TuLinh Duong | 8 février 2023



Le poisson braisé au caramel (en vietnamien : Cá kho tộ / Ca kho to) est très populaire et très apprécié au Vietnam. Ce plat originaire du Sud est très présent sur la table familiale des Vietnamiens.