SAUMON BRAISÉ AU CARAMEL (Ca kho to)

écrit par TuLinh Duong | 12 novembre 2022



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.

Le BANH MI dans son pays natal : Vietnam

écrit par TuLinh Duong | 12 novembre 2022



Il éxiste de nombreuses variantes de Banh Mi au Vietnam, avec : porc laqué, porc croustillant, poulet grillé, cailles rôties, pâte de poisson frite, sardines à la sauce tomate, abats de porc braisés, il y a même les garnitures végétariennes (toufu et d’autres protéines végans), de différents légumes (moutarde en saumure) et sauces (sauce de

soja, sauce piment, sauce faite maison, etc.)

Comment faire frire les Nems : Guide par Vidéo

écrit par TuLinh Duong | 12 novembre 2022



Faire frire les nems sans les casser ? Regardez cette petite vidéo !

Comment rouler les Nems facilement : Guide par Vidéo

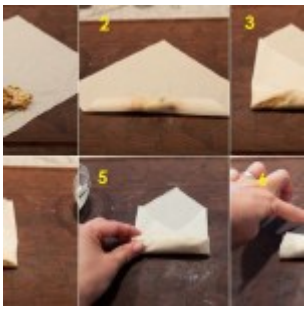
écrit par TuLinh Duong | 12 novembre 2022



Petit tuto en Vidéo pour rouler les Nems facilement

Comment rouler les Nems : Guide par Images

écrit par TuLinh Duong | 12 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 | 12 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 | 12 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 | 12 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 banane et lait de coco (Bánh Chu□i Nướng)

écrit par TuLinh Duong | 12 novembre 2022



Envie d’un dessert facile, parfumé et économique ? Découvrez la recette du gâteau vietnamien à la banane et au lait de coco, un classique de la cuisine asiatique. Sa texture crémeuse entre flan et pudding, sa croûte dorée façon cannelé, et son goût intense de banane en font un dessert irrésistible. Parfait pour utiliser des bananes mûres, ce gâteau est simple à réaliser, sans matériel particulier, et naturellement sans gluten. Une douceur tropicale à tester absolument !

Recette Ail des ours au porc fumé

écrit par TuLinh Duong | 12 novembre 2022



bientôt disponible …

SOUPE VIETNAMIENNE À L’AIL DES OURS

écrit par TuLinh Duong | 12 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 | 12 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 | 12 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 | 12 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 | 12 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.