

Chè Thập Cẩm – Dessert aux haricots et lait de coco

écrit par TuLinh Duong | 5 novembre 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.

Manioc au Lait de Coco (Khoai Mì Nước Cốt Dừa)

écrit par TuLinh Duong | 5 novembre 2023



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 Chuối Nướng)

écrit par TuLinh Duong | 5 novembre 2023



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 !

Bánh bò nướng – Gâteau vietnamien « nids d'abeilles » sans gluten

écrit par TuLinh Duong | 5 novembre 2023



Moelleux, parfumé, naturellement sans gluten : le Bánh Bò Nướng allie pandan et lait de coco dans un gâteau au visuel surprenant en nid d'abeille. Un trésor sucré du Vietnam!

GAUFRES VIETNAMIENNES

écrit par TuLinh Duong | 5 novembre 2023



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 :

★