

Lu Rou Fan 排骨飯, Riz au porc braisé taiwanais

écrit par TuLinh Duong | 21 décembre 2022



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 | 21 décembre 2022



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.