

Sauce nuoc mam pour le Riz aux trois trésors (Nước mắm cơm tằm bì)

écrit par TuLinh Duong | 9 novembre 2023



Sauce nuoc mam spécifiquement pour les plats de riz vietnamiens type « riz aux trois trésors » (Nước mắm cơm tằm bì)

Riz au Poulet Vietnamien (Com Ga Hoi An)

écrit par TuLinh Duong | 9 novembre 2023



Le Com Ga Hoi An (riz au poulet vietnamien) est l'un des plats emblématiques de Hoi An, une petite ville ancienne du centre du Vietnam. Il contient du poulet râpé agrémenté de coriandre vietnamienne, d'oignons et de vinaigrette au jus de citron vert. La salade de poulet est ensuite servie avec du riz au

curcuma cuit directement dans du bouillon de poulet. Tellement savoureux et rafraîchissant !

Lu Rou Fan 排骨飯, Riz au porc braisé taiwanais

écrit par TuLinh Duong | 9 novembre 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!

**REPAS QUOTIDIENS – OEUFS
FRITS AUX OIGNONS, GOMBOS**

BOUILLIS, RIZ BLANC, SAUCE DE POISSON AIGRE-DOUCE

écrit par TuLinh Duong | 9 novembre 2023



Idées repas quotidiens | R1 – Œufs frits aux oignons, gombo bouilli, sauce de poisson aigre-douce