

Phở Bắc (Hanoï) vs Phở Nam (Saïgon) : les vraies différences du phở vietnamien

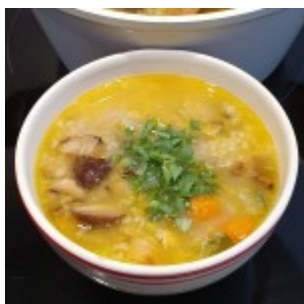
écrit par TuLinh Duong | 3 mai 2026



Le phở vietnamien possède deux grandes traditions : le « Phở Bắc » ou « Phở Hà Nội » (Nord Vietnam) et le « Phở Nam » ou « Phở Sài Gòn » (Sud Vietnam). Bouillon, herbes, sauces, accompagnements, histoire et culture : découvrez les vraies différences entre ces deux styles emblématiques de la cuisine vietnamienne.

Potage de légumes – ultra simple et rapide!

écrit par TuLinh Duong | 3 mai 2026



Il existe plusieurs façons de cuisiner le potage, la méthode traditionnelle demande un peu plus de temps de préparation,

elle est donc plus adaptée pour le week-end ! Dans cet article, j'aimerais partager avec vous une version très simple, facile et rapide, que vous pourrez préparer rapidement le soir en rentrant du travail !

SOUPE AU RADIS

écrit par TuLinh Duong | 3 mai 2026



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

SOUPE VIETNAMIENNE À L'AIL DES OURS DES OURS

écrit par TuLinh Duong | 3 mai 2026



Une soupe vietnamienne à l'ail des ours

Pho bò (Pho au bœuf) – Recette vietnamienne authentique, facile et rapide

écrit par TuLinh Duong | 3 mai 2026



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.