

NOTRE RECETTE DU JOUR:

Bún Chả

Décidément, ce périple aura le mérite de nous faire voyager!

En parlant de voyage, cette fois-ci nous faisons escale à Hanoï, capitale du Nord du Vietnam, afin d'y déguster le fameux « bún chả ».



C'est pour nous l'occasion d'apprécier l'exquise simplicité de la cuisine vietnamienne. Une vraie bouffée de fraîcheur!

Comment ça marche?

- Dans une casserole, faire bouillir de l'eau pour faire cuire les vermicelles séchées. En général, il faut compter environ 6 à 8 minutes de cuisson.
- Après cuisson, passer immédiatement les vermicelles sous l'eau froide jusqu'à les tiédir. Égoutter, disposer les vermicelles dans le plat.
- Ajouter le piment dans la sauce nuoc mam (selon votre goût).
- Disposer les boulettes de porc, les vermicelles de riz, les fèves, les nems et la salade dans un grand plat.
- Servir la sauce Nuoc mam et déguster.