

Découvrir les saveurs de la cuisine vietnamienne, directement à la maison, c'est facile... à condition de se préparer un peu et de connaître quelques recettes de base ! Par la suite, je vous fais confiance pour les adapter à vos goûts et ceux de vos invités...

La cuisine vietnamienne est basée la plupart du temps sur des pratiques répétitives :

- Faire un mélange de sauces salées, très légèrement sucrées et y laisser macérer viande ou poisson ;
- Afin d'attendrir au maximum la viande, on y ajoute généralement un peu d'alcool fort (environ 2cl). Cela ne laisse en aucun cas de goût, personne ne s'en rendra compte... par contre, l'effet sur la viande est réel ! Il ne faut donc pas avoir peur !

La sauce de macération est donc à base de :

- "Nuoc Mam" : sauce de poisson, de couleur marron foncé ;
- "Sauce Soja" : Sauce de couleur noire ;
- Sucre, sel poivre, ...

Ayant conscience qu'on ne trouve pas toujours les ingrédients vietnamiens chez vous, j'ai choisi des recettes simples et accessibles à tous.

Pour les sauces :

Vous trouverez sans aucune difficulté Nuoc Mam et sauce Soja dans la grande majorité des supermarchés, et, bien entendu, dans toutes les boutiques asiatiques.

Pour les autres ingrédients :

« Nouilles chinoises »

Ce sont les nouilles jaunes, entortillées, que l'on trouve dans les paquets de soupes chinoises en supermarché ou dans les boutiques asiatiques. Il suffit donc d'acheter les soupes, et de jeter les petits sachets d'aromates que vous avez dedans (qui sont souvent de mauvaise qualité !).

« Vermicelles chinois »

On en trouve généralement dans les supermarchés, à côtés des feuilles de nems. Ils se présentent en spaghetti transparent.

« Feuilles de nems »

Si vous avez le choix, préférez les feuilles rondes aux rectangles et évitez les feuilles trop rigides... : c'est plus facile à rouler !

