

Sauces Vietnamiennes |

Recette pour 12 tapas

Description

Recettes de sauces qui vous permettra d'accompagner vos plats Vietnamiens.

L'astuce du chef

Ces sauces se conservent 1 mois au réfrigérateur.

Ingrédients

Sauce de poisson diluée (Nuoc Man Chua)

- 60 Ml Sucre
- 125 Ml Eau
- 60 Ml Sauce de poisson
- 60 Ml Jus de lime

Sauce à l'oignon vert

- 50 Gr Lard fumé
- 250 Ml Huile végétale
- 12 Unité(s) Oignon vert

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Sauce de poisson diluée (Nuoc Man Chua)

Dans un cul de poule, déposez tous les ingrédients et mélanger jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. On peut remplacer le jus de lime par du vinaigre de riz.

Sauce à l'oignon vert

Découpez le lard en petits cubes. Coupez les oignons verts en rondelles.

Dans une poêle, faites revenir les cubes de lard jusqu'à ce qu'ils soient croustillant. Verser l'huile, puis ajouter les oignons verts. Remuez le tout, portez à frémissement et retirez du feu. Laissez reposer jusqu'à refroidissement en remuant de temps en temps.

Bon appétit!