**Liste des recettes réalisées depuis 2009**

Patés chauds vietnamiens (ou feuilletés à la viande vietnamiens)

Rouleaux de printemps et rouleaux d’été

**Gâteaux de manioc (**Ban Koi mi) **ou délices à la noix de coco**

Bœuf aux feuilles de La lot (Bao cuon la lot)

**Bananes au lait de coco**

Salade vietnamienne au chou et aux crevettes

Nems

Crevettes sautées à la sauce aigre-douce

Bœuf au vermicelle de Hanoï (bo bun Hanoï)

**Boules de riz gluant au soja jaune et lait de coco**

Poulet à la sauce à l’orange

Salade au vermicelle de soja, poulet et crevettes

**Boules de riz gluant au sucre de canne et sésame** (banh troi)

Brochettes de porc et vermicelle de riz (Bun cha)

Brochettes de gambas et brochettes de saumon aux feuilles de *la lot*

**Perles de tapioca au lait de coco**

Soupe de poisson That Lat (Bun cha ca That Lat)

Poulet aux champignons parfumés

Soupe de bœuf de Hanoï (phô bô Hanoï)

**Gelée aux amandes** (thach hanh nhân)

Salade de poulet (gà xé phay)

Porc sauté au to fou (heo sào dâu hu)

Raviolis sauce aigre douce

Riz sauté à la vietnamienne (comchién ou com rang)

Bœuf sauté aux légumes

Salade de papaye verte au poulet

Brochettes de poulet à la citronnelle (gà nuong xà)

Nouilles croustillantes à la viande et aux légumes (mi xao)

Salade d’encornets à l’ananas

Porc au cararamel (thit kho) recette du sud Vietnam

Salade de fleur de bananier ou de liserons d’eau (nôm hoa chuoi)

Jarret de porc aux cinq parfums (chân gio hâm ngu vi)

Crêpes fourrées à la viande et aux légumes (banh xèo)

Fondue vietnamienne aux fruits de mer et poisson

Papillottes de daurade sur barbecue

Crevettes au lai de coco

Poisson au caramel (Ca Kho to)

Côtes de porc aux 5 parfums

Soupe de poulet aux graines de lotus

Boulettes de crevettes aux herbes hé (ciboule)

Maquereaux à la sauge de soja