



Les recettes de Rita

Tel : 06 24 02 06 89 - aafv.gard30@gmail.com - www.aafv-gard.com

**Association d'Amitié
Franco Vietnamienne**
Comité Gard Cévennes
www.aafv-gard.com

Recette du 22 janvier 2018.

PHAT PHET DINDE AU BAMBOU

Pour 20 personnes : 3 kg de viande de dinde, piment saté, ail, échalote, feuilles de combava, 2 tiges de citronnelle, 2 litres de lait de coco, sel et nuac-man & basilic thaï & 2 boîtes de bambou. Huile & bouillon de poulet.

Couper la viande en lamelles, éplucher les échalotes et l'ail, les couper finement.
Faire revenir de l'ail et de l'échalote y ajouter du lait de coco.
Quand le lait de coco commence à frémissiez y mettre du piment saté, les tiges de citronnelle écrasées.
Couper les bambous en lamelles et les blanchir quelques minutes.
Attendre quelques minutes puis y mettre la viande et les feuilles de combava et bouillon de poule et les bambous.
Laisser cuire à peu près 30 mn. Et avant d'arrêter le feu, y mettre le basilic thaï.

SALADE LAO

2 Batavias, 1 concombre, des tomates, 6 œufs, sauce nem, coriandre, menthe et cacahuètes.

Cuire des œufs durs.
Laver la salade et bien essorer et couper en petits
Éplucher le concombre et couper finement
Faire épaissir la sauce nem avec les jaunes d'œufs ou avec la mayonnaise
Laver les tomates et couper en fines tranches
Laver la menthe et le coriandre
Écraser les cacahuète
Mélanger le tout.

On peut ajouter des crevettes et soja. Les batavias peuvent être remplacé par des icebergs.

Rappel pour sauce Nems : sucre en caramel, sel, nuac-man et jus de citron ou vinaigre blanc et eau.

Dessert : mangues