



Association d'Amitié  
Franco Vietnamienne  
Comité Gard Cévennes

Association d'Amitié Franco Vietnamienne  
Tel : 04 66 62 29 94 - contact@aafv-gard.com - www.aafv-gard.com

# Les recettes

Les recettes de Rita

05/01/2016.

## Gambas à l'ananas

20 Personnes :

### **Ingrédients :**

3 Paquets de crevettes décortiquées, 2 boîtes de lait de coco, sel, , feuilles de combawa, une tête d'ail, 5 échalotes, 3 oignons et piment, sa té et 2 boîtes d'ananas.

### **Préparation :**

Couper les morceaux d'ananas à votre convenance et les faire sécher sur un poêle. Éplucher et couper finement l'ail, l'oignon et les échalotes. Les faire revenir avec le piment, puis ajouter le lait de coco, mettre les crevettes à l'ébullition. Ajouter les feuilles de combawa, les morceaux d'ananas et assaisonner avec sel et nua\_man.

## Sauté de bambou au porc

### **Ingrédients :**

3 Boîtes de bambou émincés, 300 grammes de viande de porc, ail, sel, sauce de soja, sauce d'huître, poivre et coriandre.

### **Préparation :**

Couper la viande en petits morceaux, écraser l'ail, les faire revenir, puis y mettre de la viande, assaisonner avec sauce d'huître, sel, sauce de soja et nuac-man, puis ajouter le bambou, si besoin ajouter un peu d'eau et laisser mijoter un quart d'heure. Une fois le feu arrêté, poivrer et parsemer de coriandre coupé tout petit avant de servir.  
Riz blanc

**Dessert :** 4 mangues & 2 pomelos.

Budget : 60 €