



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 9 octobre 2017.

GNAM DINDE

Pour 15 personnes : 2,500 kg de dinde, 4 tiges de citronnelles, 2 à 3 citrons, 1 morceau de galanga, sel, cacahuète, coriandre, piments, menthe, oignon, citron et nuac-man.

Couper la viande en tranches et les griller. Puis couper finement.

Couper finement les tiges de citronnelles, le galanga et l'oignon.

Presser les citrons sur la viande, sel et nuac-man.

Goûter à votre goût. Écraser les cacahuètes, laver les aromates et piments, les couper en petits et mélanger à la viande.

TOM GNAM THALET

2 Sachets de mélange de fruits de mer (paella), citron, galanga, tomate, champignon de paris, coriandre, tamarin, citronnelle et quelques feuilles de combawa, ciboulette, ail, oignon, piment2 bouillon de poulets.

Faire un bouillon avec tomates, tamarin, morceau de galanga, feuilles de combawa, assaisonner. Laver les champignons de paris et couper en quartier.

Quand le bouillon est à votre goût, y mettre le mélange de fruits de mer et les champignons, laisser cuire quelques minutes, puis l'ail et l'oignon coupé finement, puis arrêter le feu et parsemer de coriandre et ciboulette couper.

Dessert : fruits