



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 24 avril 2017.

Gnam Porc

Pour 15 personnes : 2,4 kg de côtelettes de porc, sel, 3 tiges de citronnelle, 1 morceau de gingembre, 1 paquet de cacahuète, 4 citrons, nuoc-man, 3 oignons, piment en poudre, coriandre, cébete et menthe.

Griller la viande

Presser le jus des citrons

Couper finement le gingembre et les tiges de citronnelle et les oignons et les laisser macérer dans le jus des citrons.

Laver les herbes aromatiques et les couper finement

Couper la viande en fines lamelles

Verser le mélange du jus de citron dans de la viande plus sel et nuoc-man et piments.

Goûter à votre goût.

Ajouter les herbes et la cacahuète. Servir

Tam Concombre

4 Concombres, 1 kg de carottes, 1 salade iceberg, piment, piments, ail, sel, tomate, citron et 2 morceaux de sucre.

Éplucher et râper les carottes et les concombres, couper finement la salade et les tomates. Écraser les piments et de l'ail, sel et sucre. Mélange aux légumes et assaisonner à votre convenance avec du citron et du nuoc-man.

Bouillon aux Courgettes

Faire un bouillon avec les os des côtelette, sel et 3 bouillons de poulet.

Laisser cuire 15 mn

Éplucher les courgettes et couper en cube, les mettre dans le bouillon, pas trop longtemps.

Goûter et arrêter la cuisson. Parsemer de coriandre couper finement et du poivre.