



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 6 février 2017.

PHAT PHET

INGREDIENTS :

2.1 kg de viande de porc , Farine, huile, sel, bouillon de poulet, ail, oignon, piments, sauce huitre, poivre, cèleri, soja, poivron.

Couper la viande en julienne, assaisonner avec 1 bouillon de poulet, sel et poivrer, fariner et frire.

Emincer les légumes.

Couper l'oignon, écraser de l'ail, les faire revenir dans de l'huile, assaisonner avec de la sauce d'huitre, bouillon cube, piments saté, sel. Y mettre la viande cuit Puis y mettre les légumes émincés. Quand les légumes sont cuits mais restent fermes, arrêter le feu, et y mettre du soja.

SOUPE DE CHAMPIGNON

INGREDIENTS :

Des os de poulet ou de porc, 500 gr de champignon de Paris, 1 kg de sumai, 5 tomates, sel, bouillon de poulet et poivre. Coriandre et cébette.

Faire un bouillon avec de l'os, saler et bouillon de cube. Couper les tomates et les champignons en quartier.

Mettre le sumai dans le bouillon, au bout de 15 mn mettre les champignons et les tomates.

Laisser cuire 5 mn, arrêter et parsemer de coriandre et cebette coupées en petit.

Dessert : crêpes