**Crêpes de riz farcies**

1 tasse de farine
1 tasse de farine de riz
2 tasses d' eau
½ tasse de noix de coco (noix de coco râpée avec de l' eau, puis filtrer le jus)
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à soupe de curcuma
pincée de sel

½ tasse de haricots verts cuits
½ tasse de tofu frit, julienne
½ tasse de carottes,
1 tasse de champignons tranchés

La sauce de soja:
3 cuillères à soupe d' eau
1 cuillère à soupe de miel d' agave
1 cuillère à soupe la sauce de soja
Eau 1 cuillère à soupe de jus de citron

Incorporer les ingrédients pour la pâte uniformément.

Lorsque la poêle est chaude,1 c huile, carottes, tofu,champignons. Remuer.

Assaisonner sel, poivre, sauce de soja.

Grande casserole huilée, chauffer à feu vif. Incorporer la farine. Lorsque la poêle est chaude, la pâte dans un patch,
Étendre la moitié du patch de haricots verts sur le gâteau. Que les tofu mélange, les champignons, les carottes sur le dessus. Couvrir très serré, tournez à feu moyen, attendez la farine cuite, environ 2-3 minutes. Ensuite , ouvrez le couvercle, baisser le feu. Une fois cuit croustillant, placez dans un grand plat. Partager avec de la laitue, du basilic  la coriandre et la sauce de soja

**Tofu Sichuan**

Natto fermenté haricots noirs: 2 paquets (100 g)

Le tofu mou: 1 pièce, environ 300-400 g

Le gingembre frais: 1 tige, haché finement

l'oignon vert: ½ gousse, haché finement

Ail: 1 clou de girofle, haché finement

L'huile végétale (ou sésame): 1 cuil à soupe

La sauce de soja: 1 cuillère à soupe

Filtre à eau: ½ tasse

Chili sauce: 1 cuillère à soupe

Poivrons rouges: ½, haché finement

Pepper: un peu, selon le goût

1. Mélanger 2 cuill à s de soja natto et sauce soja.
2. Égoutter le tofu.
3. Mélanger sauce de soja, l'eau, la sauce chili. Mettre de côté.
4. poêle chaude du Nord. Saute gingembre, sirop de pointe (oignon), l'ail 30 sec jusqu'à ce que parfumé.
5. Ajouter natto haricots noirs fermentés et mélange de sauce de soja a été mélangé. Saute rapidement.
6. Mettez le tofu en remuant et doux, puis éteindre le feu immédiatement. (Si pas assez d'eau, ajouter un.)
7. disque Louche. Saupoudrer un peu de poivre et de sirop de boa vert, les oignons verts pour décorer.

Servir avec du riz chaud, de la salade fraîche, chou le concombre, la pastèque, ou des légumes.

**Kim Thuan** (nouilles frites, tofu grillé, légumes)

Vous avez besoin de nouilles fraîches, séchées ou des nouilles bouillies, égouttées.

tofu frit, coupé, mis de côté.

Céleri, carottes, champignons trompette, poivrons rouges, le tout arrosé, en tranches.

Pan, sauté de légumes avec peu d'huile.

Lorsque tout doux, ajouter le tofu en.

Spicy: l'assaisonnement, la sauce soja et le poivre.

## Bo bun végétarien

## {vermicelles de riz, butternut, avocat}

2 portions de vermicelles de riz
une courge butternut cuite à la vapeur
1 avocat
2 CS de betterave crue râpée
3 bouquets de mâche
 Sauce :
1CS d'huile de sésame
1CS de vinaigre de cidre
1cc de tahini
1/2 cc de purée de piment (facultatif)
1cc de tamari (sauce soja)

Cuire les vermicelles à l’eau.
Faire revenir la courge en dés dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
Eplucher et couper l'avocat en fines lamelles.
Mélanger les ingrédients de la sauce.
Déposer les vermicelles, la mâche, les dés de butternut, l'avocat et la betterave râpée dans un bol ou une assiette creuse.
Assaisonner avec la sauce.