

La cuisine du Sud de la Thaïlande

Écrit par voyage
Vendredi, 25 Janvier 2013 09:00 -

Dans la région du Sud de la Thaïlande, la cuisine est plus pimentée que les autres régions. Les Kaeng ou soupes de curry (sans noix de coco) les plus connues de la région sont Kaeng Laeun et Kaeng Taipia vraiment très épicés et pimentés. -->

La sauce connue est Nambudu que l'on peut mélanger avec le riz. Les Thaïs de cette région aiment le salé principalement. Les produits de la mer sont nombreux vu que les villes sont proches de la mer : poissons, huîtres, gambas et homards sont proposés partout grillés au barbecue principalement mais aussi à la vapeur ou sautés accompagnés d'une sauce à base de piment, ail, sauce de poisson et citron (délicieux !)



Les légumes typiques de cette région sont Pak Sataw (une sorte de haricot qu'on trouve souvent en entier ou seulement les graines dans des soupes ou sautés avec de la viande), Medrien (ressemblant à des pousses de soja en plus gros et vert. Peut être consommées crues ou sauté avec de la viande), Luknien (en boule, la peau étant dure verte presque noire qu'il faut retirée pour consommer l'intérieur. On peut les manger cru avec des sauces ou en dessert aussi quand c'est très mûr avec de la noix de coco)-->

Consultez la source sur Mon-voyage-en-thaïlande.com: [La cuisine du Sud de la Thaïlande](#)