

J'ai toujours dans mes placards

- nuoc mam	sauce de poisson
- vinaigre de riz	
- sauce soja light ou soja claire	moins forte que le soja normal
- chili sauce medium	ce n'est pas la même chose que la sauce de piments
- sauce hoisin	choisir en bouteille
- sauce d'huîtres	
- sweet chili sauce	
- lait de coco	acheter en 200ml et en 400 ml
- nouilles déshydratées	de riz, de blé
- champignons séchés	shiitake ou champignons noirs
- galettes de riz	ronde ou carré en petite taille

Je cuisine de plus en plus asiatiques

- feuilles de cumbava	si frais, à congeler en rentrant et si vous pouvez, achetez déjà congelées
- pâte de curry panang	
- pâte de curry rouge	
- pâte de tamarin	concentré, plus facile à utiliser
- pâte à wonton	à congeler en rentrant, elles se détachent même une fois congelées
- nouilles fraîches	à congeler en rentrant
- Bôt saté	sachet, satay vietnamien en poudre, de couleur rouge
- de la citronnelle fraîche	coupez en deux une moitié, émincez finement l'autre moitié et congelez le tout
- gingembre	épluchez et congelez par morceaux de 30 g environ
- lait de coco déshydraté	très pratique et facile à utiliser, permet d'avoir du lait de coco toute l'année
- noix de cajou	
- nem chua	petite bouchée au porc dans un filet de plastique, à déguster sans attendre

Je teste, invente et prépare des recettes asiatiques

- feuilles de pandanus	parfument les desserts, riz, sirop, confiture
- huile de sésame	quelques gouttes suffisent pour parfumer les recettes
- sauce aux prunes	
- sucre de palme	incontournable
- vinaigre de riz rouge	Pour préparer la sauce des jiaozi
- galanga	épluchez et congelez par morceaux de 30 g environ
- sauce sweet soja	
- riz gluant	Accompagnement idéal
- farine de riz	
- farine de tapioca	
- satay déshydraté	il est très bon et permet de faire une sauce en 30 secondes
- sauce seasoning	
- châtaignes d'eau	En conserve
- haricots mungo décortiqués	déshydraté
- piment séché	
- chili jam	
- saucisses à la citronnelle	
- litchi en sirop	idéal en dehors des litchis frais
- arbouses en sirop	idéal pour une salade de fruits
- bœuf séché	

Toujours un petit rayon de produits japonais

- sauce ravioli	(pour les vapeurs chinoises)
- sauce pour tempura	
- wasabi	
- chili oil	
- pâte miso	
- mirin	
- riz rond pour sushi	
- feuille d'algue Nori	
- thé matcha	

Quelques fruits et légumes frais :

Piment, papaye verte (légumes), pak choi (petit chou), shiitake (champignon), aubergines thaïes (petite aubergine ronde & blanche, patate douce, cumbava (citron thaï), mangue, ramboutan, mangoustan, fruit de la passion