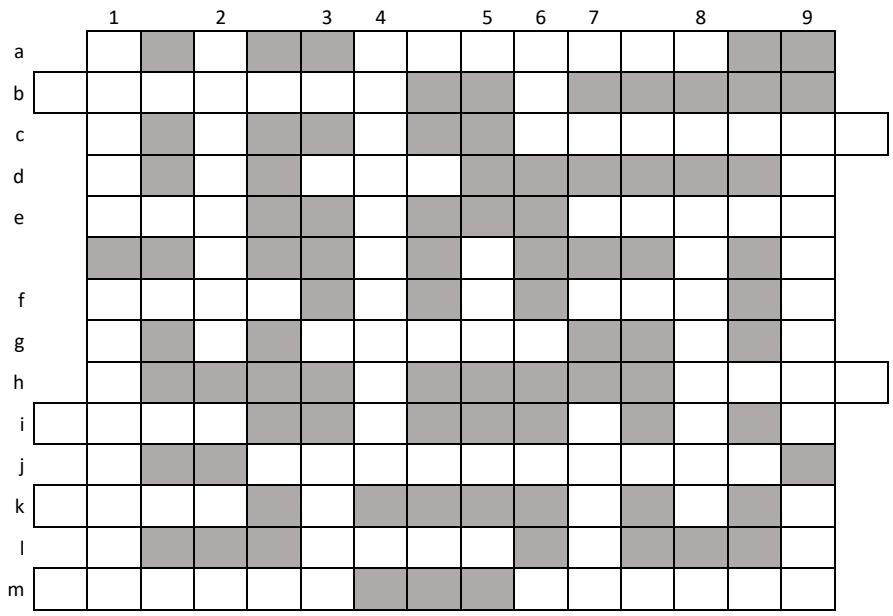

a. Galette de pain non levée traditionnelle, consommée quotidiennement en Inde et au Sri Lanka, à base de farine de blé complet. Comme il ne nécessite pas de repos, il est facile à préparer, léger à déguster ! Il est utilisé en cornet en guise de cuillère pour manger les sauces.
b. Soupe birmane (du Sud de la Birmanie d'origine) de poisson et de nouilles de riz. Il est considéré comme le plat national, souvent servi au petit-déjeuner.
c. Boulette de riz japonaise très populaire, appelée aussi omusubi, sous forme de triangle, enveloppée d'une algue nori, considérée comme un en-cas par les Japonais. Elle est fourrée avec divers ingrédients : umeboshi (petite prune séchée salée), ou poisson émietté (saumon, thon).
d. Star de la street food asiatique, petite brioche blanche farcie, cuite à la vapeur, originaire de Chine et revisitée dans de nombreux pays d'Asie de l'Est. Il en existe de nombreuses variantes, selon la garniture, salée ou sucrée.
e. Plat traditionnel vietnamien sous forme de rouleau frit constitué d'une farce entourée d'une galette de riz, souvent accompagné de sa sauce nuoc-mâm.
   Escalope de viande (poulet ou porc) japonaise enrobée de chapelure panko et frite, souvent servie avec un bol de riz.
f. Plat traditionnel indien à base de lentilles, convenant bien aux végétariens.
   Ustensile de cuisine polyvalent permettant de faire sauter, mijoter, frire ou simplement cuire à la vapeur vos légumes, viandes, crustacés, nouilles. Il se présente comme une marmite profonde à fond arrondi.
g. D'origine chinoise, plat de nouilles au bouillon (comparé à une soupe) agrémenté d'une garniture d'ingrédients au choix (pousses de soja, œuf mi-cuit, pousses de bambou, viande), devenu emblématique de la gastronomie japonaise.
h. D'origine philippine, combinaison semblable à une crème anglaise de lait et de jaunes d'œufs, beaucoup utilisée pour le gâteau en mousseline éponyme qui en est garni.
i. Feuille de pain faite de farine de blé et cuite sur la paroi brûlante d'un four. Traditionnellement fabriqué au quotidien à la maison, il est consommé en Asie centrale et du Sud, les Indiens l'ont rendu célèbre en le fourrant au fromage.
j. Emblème de la cuisine coréenne, gâteau de riz moelleux cuit dans une sauce sucrée et épicée à base de pâte de piment rouge très piquante (gochujang), il fait partie de la street food très populaire coréenne.

k. Rouleau japonais d'algue nori séchée qui entoure du riz farci de poissons crus et/ou légumes. Il en existe de nombreuses versions (saumon, thon rouge, avocat), mangées avec une sauce soja, une pointe de wasabi et des feuilles de gingembre mariné.
l. Plat national de la cuisine cambodgienne par excellence : curry soufflé et cuit à la vapeur dans une feuille de bananier, généralement préparé à base de poisson et d'œufs (pour l'aspect soufflé).
m. Mets traditionnel coréen composés de piments et de légumes (choux, radis) lactofermentés.
Salade du Laos à base de papaye verte (plus piquante et croquante que la mûre), tomates cerises, piment frais et jus de citron.

1. Plat d'origine vietnamienne, composé de vermicelles de riz, crudités et viande (habituellement du bœuf), servis à température ambiante, garni de salade et arrosé de nuoc mam.
Gâteau japonais très populaire composé de deux pancakes moelleux et garnis d'anko (haricots rouges sucrés)
2. Mets très populaire en Corée du Sud, consistant en un mélange de riz, viande de bœuf, légumes sautés (ou blanchis), assaisonnés, d'un œuf sur le plat, avec une pâte de piment coréenne fermentée. Il est souvent servi dans un bol de pierre chaud.
3. 2ème mot du plat traditionnel thaïlandais à base de nouilles de riz sautées, de crevettes, de cacahuètes, d'œufs brouillés, d'oignons nouveaux et germes de soja. Plat de street food.
4. Recette de cuisine traditionnelle chinoise (notamment Pékin) où l'ingrédient principal est rôti plusieurs heures avec du miel, lui donnant une texture croustillante et révélant un aspect luisant et rougeâtre à sa chair. Il est souvent servi en fines lamelles.
5. Originaire du Sud du Vietnam, dessert à base de perles de tapioca auxquelles on ajoute des bananes, du lait de coco, sucre, sésame et cacahuètes grillées.
6. Soupe traditionnelle vietnamienne, à base de bouillon de viande, de nouilles de riz, agrémentée de divers ingrédients et herbes aromatiques, se consommant à tout moment de la journée.
7. Plat originaire d'Asie centrale et notamment d'Inde : les légumes et/ou la viande (souvent du poulet) sont braisés avec de l'eau, du bouillon, du yaourt et du lait de coco.
8. Mets japonais sous forme de boulette de pâte fournie de morceaux de poulpe, gingembre mariné, chou et ciboule, cuit en moule (comme les gaufres).
9. Sandwich chinois préparé avec le pain baiji et du porc mijoté en garniture, emblème de la cuisine du Shaanxi.
Ustensile de cuisine polyvalent permettant de faire sauter, mijoter, frire ou simplement cuire à la vapeur vos légumes, viandes, crustacés, nouilles. Il se présente comme une marmite profonde à fond arrondi.