



## Six plats à ne pas manquer à Singapour

L'activité préférée des singapouriens est de manger, n'est ce pas? En effet, réputée pour ses plats diversifiés et multiculturels, Singapour permet de se lancer sans risque. Essayons donc six plats exotiques!

**:arrow:** **Laksa** – une **soupe** riche et complète à base de lait de coco

Savoureux et Exotique! Mais attention aux tâches ... :roll:

 source: magasin Naïse

**Ingrédients** (Version Singapourienne): nouilles de riz, crevettes, poisson, coquillage, parfumée de pâte de curry, de piment, de citronnelle et de coriandre

 Laksa



Adresses recommandées pour un Laksa

**Restaurant** : Straits Cafe – RendezVous Hotel (élu le meilleur laksa)

**Foodcourts**: 328 Katong Laksa (grand classique); Claypot Laksa (pour les experts) – Alexandra Village Food Centre

---

## :arrow: Rojak : une salade asiatique à deux versions

**Mélange éclectique à tester au moins une fois ! :)**

**Version Indienne** : beignets de pomme de terre, poisson et tofu, piment

**Version Chinoise** : fruits tropicaux, cacahuète, tofu, sauce sucrée et pimentée

 Rojak



Adresses recommandées pour un Rojak

**Foodcourts**:

- Toa Payot MRT station (recommandé par les chauffeurs de taxi).
  - Newton Hawker Center 130A Clemenceau Avenue Newton Circus, Singapore 239928
- 

## :arrow: **Chicken Rice** : un plat national de Singapour

**Tendre classique qui ne manque pas de piment ! :-P**

Tous les **ingrédients** sont dans le nom de ce plat.

Pour un plat simple, **les stars sont souvent les sauces**. Il existe trois sauces : piment et ail hachés, **gingembre et ciboulette** hachés (ma préférée) , ou simplement une sauce de soja épaisse.

Pendant que les européens se disputent du blanc, les asiatiques préfèrent largement les cuisses de poulet, dont la viande est jugée plus tendre.



### Adresses recommandées pour un chicken rice

#### **Restaurants :**

- Boon Tong Kee (le meilleur selon beaucoup) Balestier Rd
  - Wee Nam Kee (toujours la queue devant le restaurant ...) - Plusieurs adresses (101 Thomson Road, #01-08 United Square, 307591; 6 Raffles Boulevard, #04-102B Marina Square, 039594)
  - NG Ah Sio Bak Kut Teh (la meilleure présentation - Photo)
- 

## :arrow: **Bak Kut Teh** : une soupe à base des os de porc pour

## migrants

### Légendaire et énergétique! :twisted:

**Ingrédients :** os de porc, ail, poivre, **plantes médicinales** chinoises

Ce plat a été créé par les migrants chinois au 19ème siècle. A l'époque, ces travailleurs étrangers avaient très peu de moyens. Afin de garder la force et de l'énergie, ils ont créé cette soupe bon marché mais magique.



Adresses recommandées pour un Bak Kut Teh

**Restaurants :**

- Song Fa Bak Kut Teh (Le plus populaire)
  - NG Ah Sio Bak Kut Teh (le plus **poivré** - Photo)
- 

### :arrow: Chili / Black pepper Crab : les crabes haut en couleur

Délicieux avec les BUN frits! :idea:

**Ingrédients :** Crabe avec une sauce tomate pimentée ou une sauce ultra poivrée



## Adresses recommandées pour un chili crab

### **Restaurants :**

- Jumbo Seafood (incontournable et bon)
  - Long beach (alternative et bon)-attention au prix!
  - Hua Yu Wee (conseillé par les singapouriens et validé!) plus rustique - 462 Upper East Coast Rd
- 

## :arrow: Fried Carrot Cake : un plat salé sans carotte!

**Noir ou blanc mais pas orange !**

**Ingrédients** : un mélange de farine de riz et de radis cuits à la vapeur, ensuite découpés en petits dés et sauté avec de l'ail, des oeufs et des fines herbes.

Il existe deux versions, une avec sauce de soja, l'autre nature.

carrot cake avec sauce soja

Carrot cake sans sauce soja

### Adresses recommandées pour un fried carot cake

**Foodcourt:** Newton Hawker Center (authentique) 130A Clemenceau Avenue Newton Circus, Singapore 239928

Zhang ChangQing

**Et vous quels sont vos plats locaux préférés? Et vos meilleures adresses?**