

Soupe *phở* bò

Ingrédients (pour 6 personnes environ)

Bouillon

- **3 l** d'eau
 - **6** cubes de bouillon *phở*
- On peut aussi faire un bouillon maison (voir recette)

Accompagnement et garniture

- **400 g** de bœuf tendre (merlan, rumsteack, poire...)
- **400 g** de nouilles de riz *phở*
- **6** tiges de basilic thaï
- **12** tiges de coriandre longue *ngò gai*
- **4** tiges de menthe
- **8** tiges de ciboule (ou cive)
- **200 g** de germes de soja frais (haricots mungo)
- **1** oignon blanc
- **2** limes (citron vert)
- **1 ou 2** piments frais (facultatif)
- sauce piment sriracha (facultatif)
- sauce Hoisin

Préparation

Bouillon

Porter le bouillon à ébullition

Herbes

Réserver quelques tiges d'herbes et quelques pousses de haricots mungo

Effeuilier les herbes

Ciseler le vert de ciboule et la coriandre longue

Couper le blanc de ciboule en quatre

Éplucher et trancher l'oignon en fines lamelles

Couper les limes en quartiers

Garnir un plat avec les herbes et les pousses de haricots mungo réservées et des quartiers de limes

Nouilles

Faire tremper les nouilles 30 minutes dans de l'eau froide

Les faire cuire dans l'eau bouillante pendant environ 2 à 4 minutes

Rincer abondamment à l'eau froide

Replonger rapidement dans l'eau bouillante pour les réchauffer et mettre dans chaque bol

Ajouter les haricots mungo dans chaque bol

Viande

Tailler la viande en fines lamelles

À l'aide d'une passoire tremper rapidement chaque portion de viande dans le bouillon pour les réchauffer

Disposer sur les nouilles dans les bols

Parsemer de vert de ciboule ciselé, de blanc de ciboule coupés et de rondelles d'oignon cru

Sauces pour tremper les morceaux de viande

Garnir 6 ramequins d'un peu de sauce Hoisin

Diluer avec un peu de bouillon chaud

On peut garnir six autres ramequin de sauce sriracha

Service

Verser le bouillon brûlant en veillant à bien arroser la viande

Parsemer d'herbes aromatiques ciselées

Servir aussitôt

Chaque convive presse un peu de lime dans son bol et ajoute des herbes aromatiques en fonction de ses goûts

Chaque convive trempe sa viande dans la sauce Hoisin et / ou la sauce sriracha