

PHÖ BÖ

Soupe de nouilles au bouillon très aromatique.

Véritable symbole de la cuisine du Vietnam où elle y est consommée aussi bien au petit déjeuner qu'aux autres repas. Cette soupe est un plat sain et consistant



Ingrédients:

- 500 grammes de boeuf avec os
- 500 grammes de jarret de boeuf
- 1 os à moelle
- 2 ou 3 gros oignons
- 1 morceau de gingembre
- 10 clous de girofle
- 1 cas de graines de coriandre
- 1 cac de poivre en grains
- 5 ou 6 étoiles anisées
- 1 ou 2 bâtons de cannelle
- 1 graine de cardamome noire
- 40g de sucre
- 4 cas de sauce de poisson
- basilic thaï, coriandre, oignons verts, piment frais, germes de soja
- Nouilles de riz pour PHÔ

- Ebouillanter la viande et l'os 15 min puis jeter l'eau et rincer la viande ainsi que la marmite.

- Remettre la viande et l'os à bouillir à petit bouillon dans 5 litres d'eau pendant une heure en écumant régulièrement.

-Faire bruler les gros oignons pelés et le gingembre.

- Après l'heure de cuisson, ajouter les oignons le gingembre, les épices (dans un sachet de thé) et le sucre au bouillon puis laisser frémir 2 h.

- Après les deux heures de cuisson retirer la viande et réserver au frais, jeter les épices et laisser frémir le bouillon au moins une heure, assaisonner avec la sauce poisson en fin de cuisson.

-pour le service, mettre une portions de nouilles cuites dans chaque bol ainsi que des lamelles de viandes, les herbes fraîches hachées et arroser le tout de bouillon.
NB: vous pouvez tremper la viande dans un ramequin de sauce hoisin ou sriracha

