

Bol de nouilles au boeuf PhoLicious

TOTAL TIME
 90 min

SERVING / SIZE
 2 tasses
 / 480 mL

SERVINGS
 12


Les bols de nouilles ou Pho sont un élément essentiel de la cuisine vietnamienne, et il en existe de nombreuses variétés. Cette version savoureuse associe du bœuf maigre à un bouillon aromatique, des vermicelles de riz et des garnitures traditionnelles.

MADE WITH

 Signature Oignon à la Française
 CASE CODE 08171

Ingredients

250 g	Nouilles de riz vermicelles, sèches
1 bac (1,81 kg)	Signature Oignon à la Française
1,9 L	Eau, 1 full tray
90 g	Gingembre, frais
5 morceaux	Anis étoilé, gousse
3 g	Grains de coriandre
2.4 g	Grains de poivre blanc
1 chacun	Bâton de cannelle
au goût	Sauce au poisson (facultatif)
250 g	Filet de boeuf, coupé en tranches fines
Garnitures	
250 g	Pousses de haricots
80 g	Coriandre, finement hachée
25 g	Basilic frais
25 g	Feuilles de menthe
au goût	Sauce pimentée
12	Quartiers de citron vert
4	Piment rouge, fraîchement haché

Directions

- 1 Faire tremper les nouilles dans de l'eau du robinet très chaude selon les instructions indiquées sur l'emballage, jusqu'à ce qu'elles ramollissent. Rincer à l'eau froide et réserver.
- 2 Dans une grande casserole, mélanger la soupe à l'oignon et l'eau. Ajouter le gingembre, l'anis étoilé, les grains de coriandre, les grains de poivre et le bâton de cannelle.
- 3 Porter à ébullition et laisser mijoter de 30 minutes à 1 heure.
- 4 Passer les solides du bouillon au travers d'un tamis à mailles fines ou d'un coton à fromage. Goûter et rectifier l'assaisonnement avec de la sauce de poisson si nécessaire. Garder le bouillon au chaud jusqu'au moment de servir.

Préparer toutes les garnitures de la soupe :

Trancher finement le bœuf (comme pour un carpaccio). Laver et égoutter toutes les autres garnitures. Disposer le tout proprement sur une assiette à accompagnement pour servir avec le bol de nouilles.

Assembler le bol :

Placer une portion de nouilles au fond de chaque bol de service. Garnir de tranches de bœuf cru.

Ajouter le bouillon :

Verser le bouillon chaud et frémissant directement sur le bœuf et les nouilles. La chaleur du bouillon fera cuire le bœuf.