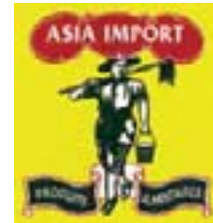


Soupe Vietnamienne PHO BO



Pour 4 personnes

 15 minutes

 15 minutes > Facile

INGRÉDIENTS

400 g de viande de bœuf maigre
1 citron vert, 1 petit piment rouge
1 morceau de gingembre
1 petit bouquet de coriandre
1 petit bouquet de ciboulette thaï
(un peu plus grosse que la nôtre)
400 g de nouilles de riz fraîches
RICE STOCK COCK BRAND
150 cl de bouillon de pot au feu
1 étoile de badiane
Sauce Nuoc-Mâm

1 - Laver, sécher, ciseler la ciboulette et la coriandre, émincer le piment, couper le citron vert en quatre dans le sens de la longueur et les mettre en attente dans des coupelles.

2 - Porter à ébullition, le bouillon de bœuf, y ajouter l'étoile de badiane, et le morceau de gingembre pelé et émincé. Couvrir et laisser cuire doucement pendant 12 min.

3 - Détailler le bœuf en fine lamelles, faire cuire les nouilles de riz dans de l'eau bouillante salée, respecter les indications sur le paquet.

4 - Dans 4 grands bols verser une cuillère à soupe de sauce Nuoc-mâm, égoutter

les nouilles de riz, les répartir dans les bols, poser les lamelles de bœuf, et verser le bouillon de bœuf brûlant, parsemer de ciboulette et de coriandre. Servir aussitôt.

Chacun ajoutera à son goût, citron vert et piment. Bon appétit !

Remarques : Servir dans de jolis bols à soupe asiatiques et présenter des baguettes pour déguster les nouilles. Avec un bouillon de pot-au-feu c'est idéal, mais les bouillons concentrés permettent de déguster cette soupe plus souvent.

