

zeste

Soupe tonkinoise (pho)

par GARY MEHIGAN

Quantité : **4 portions** (2) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **35 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **15 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

BOUILLON

2 L (8 tasses) de bouillon de poulet maison (ou du commerce)

1 morceau de gingembre de 5 cm

1 bâton de citronnelle

1 oignon

2 gousses d'ail, écrasées

30 ml (2 c. à soupe) de sauce de poisson (nuoc nam)

3 anis étoilés

1 bâton de cannelle

PHO

1 paquet de nouilles de riz (250 g)

454 g (1 lb) de boeuf à fondue de bonne qualité

4 bok choys, coupés en deux sur la longueur

Préparation

BOUILLON :

1. Déposer tous les ingrédients du bouillon dans une grande casserole et porter à ébullition.
2. Réduire le feu et laisser frémir doucement pendant 15 minutes. Filtrer le bouillon, puis réserver au chaud.

PHO :

1. Cuire les nouilles de riz dans une casserole d'eau bouillante selon les indications de l'emballage. Rincer sous l'eau fraîche, puis répartir les nouilles dans quatre gros bols à soupe.
2. Répartir les autres ingrédients du pho dans les bols, puis recouvrir avec le bouillon chaud.
3. Déguster avec de la sauce hoisin et du sriracha si désiré.

PUBLICITÉ

► [Voir la vidéo de la recette](#)

Quelques feuilles de basilic thaï ou de coriandre fraîche

8 oignons verts, ciselé

500 ml (2 tasses) de fèves germées

1 piment oiseau, coupé en fines tranches

1 lime, coupé en quartiers