

Soupe Pho, spécialité du Nord du Vietnam

Pour 4 personnes

Ingrédients pour le bouillon :

- 2 kg d'os de bœuf ;
- des plats de côtes
- 1 morceau d'environ 250 g de filet de bœuf
- 2 oignons
- 1 tubercule de gingembre frais
- 2 à 3 étoiles de badianes
- 2 clous de girofle
- 3 bâtons de cannelle
- Gros sel
- quelques grains de poivre noir.

Ingrédients pour la garniture :

- 500 g de nouilles plates de riz
- Feuilles de Ngo gai, basilic thaï, pousses de soja, coriandre le tout frais.
- 2 citrons verts

Préparation :

- Disposer les os de bœuf et les oignons dans un grand faitout. Les recouvrir de 4 litres d'eau froide. Porter à ébullition sur feu moyen, en écumant régulièrement la surface.
- Piquer le tubercule de gingembre avec une baguette et le brûler sur le gaz jusqu'à ce qu'il noircisse.
- Ajouter la badiane, les bâtons de cannelle, les clous de girofle, le gingembre, sel et poivre.
- Laisser mijoter, à feu doux, en couvrant partiellement le faitout, pendant 4 heures.
- Cuire séparément les nouilles de riz dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 3 à 5 mn. Les égoutter en fin de cuisson.

Présentation :

- Répartir les nouilles dans le fond de 4 bols de service.
- Découper votre morceau de steak en lamelles très fines (comme du carpaccio) et les disposer cru sur les pâtes.
- Ajouter du basilic thaï, des feuilles de ngo gai, quelques pousses de soja, une tige de coriandre.
- Verser le bouillon brûlant sur la viande.
- Servir en accompagnement le restant des herbes dans des coupelles, à ajouter selon les envies de chacun.
- Servir bien chaud avec une rondelle de citron vert à presser.

Suggestions :

On peut aussi rajouter dans le bol de bouillon : un jaune d'œuf cru, de la sauce hoi sin, et mettre un petit piment oiseau ciselé. Rajouter un peu de Ngoc mam (sauce de poissons) si ce n'est pas assez salé.