



Soupes chaudes

Pho - soupe traditionnelle vietnamienne



1h35 **20 min** **15 min** **1h** **401**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du bouillon

- 1 Faire réchauffer le bouillon dans une casserole.
- 2 Peler et hacher le gingembre.
- 3 Ajouter dans le bouillon la cannelle, le gingembre, le cumin et l'anis étoilé.
- 4 Laisser infuser pendant une heure. Puis retirer l'anis étoilé et la cannelle.

Étape 2

Préparation de la soupe

- 1 Eplucher et émincer finement les oignons.
- 2 Laver et effeuiller la coriandre.
- 3 Couper le boeuf en fines lamelles.
- 4 Porter le bouillon à ébullition, plonger les nouilles et les faire cuire pendant 2 minutes.
- 5 Les récupérer à l'aide d'une écumoire et les répartir dans les bols.
- 6 Plonger la viande dans le bouillon, la faire cuire pendant 30 secondes puis la répartir également dans les bols.
- 7 Verser le bouillon dans les bols.

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la garniture

400 g **Filet(s) de boeuf**
500 g **Nouilles de riz**
4 **Oignon(s) nouveau(x)**

Ingrédients pour le bouillon

2 litre(s) **Bouillon de bœuf**
10 g **Gingembre frais**
1 c. à café **Cumin (en poudre)**
1 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**
1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**

Ingrédients pour le dressage

1 botte(s) **Coriandre**
1 **Citron(s) vert(s)**

- 8 Ajouter des feuilles de coriandre et des lamelles d'oignon.
- 9 Déguster sans attendre accompagné de tranches de citron vert.