



Porc

# Soupe asiatique aux boulettes de porc



**1h 20 min 40 min 0 318**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation des nouilles

- 1 Plonger les nouilles dans un saladier d'eau chaude. Laisser tremper pendant 15 minutes.
- 2 Egoutter les nouilles à l'aide d'une passoire, les transvaser à nouveau dans le saladier. Réserver.

## Étape 2

### Préparation des boulettes de viande

- 1 Ciseler le persil à l'aide d'un couteau de cuisine.
- 2 Eplucher et hacher le gingembre.
- 3 Eplucher les gousses d'ail à l'aide d'un couteau d'office puis les écraser à l'aide d'un presse-ail. Les hacher finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Transférer le porc haché, le persil, le gingembre, l'ail, le cumin, le poivre et le sel dans un autre saladier.
- 5 Bien mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que la préparation soit homogène, puis façonner des boulettes.
- 6 Faire chauffer l'huile dans une poêle anti-adhésive et faire frire les boulettes de viande jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites à cœur.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les boulettes de viande

250 g **Filet(s) de porc**  
30 g **Racine de gingembre**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
1 c. à café **Cumin (en poudre)**  
2 branche(s) **Persil plat**  
1 c. à soupe **Huile de tournesol**  
1 **Poivre**  
1 **Sel**

### Ingrédients pour les nouilles

1 litre(s) **Eau**  
140 g **Nouilles de riz**

### Ingrédients pour la soupe

1.1 litre(s) **Bouillon de bœuf**  
50 g **Racine de gingembre**

- 7 Transférer les boulettes sur une assiette tapissée de papier absorbant.

### Étape 3

#### Préparation de la soupe

- 1 Eplucher les échalotes à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Peler et détailler la racine de gingembre en tranches.
- 3 Verser le bouillon dans une marmite. Ajouter les échalotes entières, le gingembre, le bâton de cannelle, le nuoc môm, le sucre en poudre et le sel.
- 4 Porter à ébullition et laisser bouillir pendant 10 minutes.
- 5 Baisser le feu et laisser frémir pendant 10 minutes supplémentaires.
- 6 A l'aide d'une écumoire, retirer les échalotes, les tranches de gingembre et le bâton de cannelle du bouillon. Les jeter.
- 7 Plonger les boulettes dans bouillon et porter à légère ébullition sur feu moyen-vif. Laisser cuire à nouveau pendant 10 minutes.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Laver le basilic et la coriandre sous l'eau froide. Réserver dans un bol d'eau.
- 2 Couper le citron en 4. Réserver.
- 3 Répartir les nouilles dans des bols pour le service.
- 4 A l'aide d'une louche, verser le bouillon et les boulettes sur les nouilles.
- 5 Garnir chaque bol de basilic, de coriandre, de piment Thaï et d'un quartier de citron.
- 6 Servir immédiatement.

#### 4 Echalote(s)

#### 1 Bâton de cannelle

1 c. à café **Nuoc môm**

1 c. à café **Sucre semoule**

1 **Sel**

#### Ingrédients pour le dressage

#### 1 Citron(s) vert(s)

4 branche(s) **Basilic**

4 branche(s) **Coriandre**

4 **Piment Thaï**