

Phô (Vietnam)

2 litres de bouillon de bœuf
1 oignon moyen coupé en deux
5 cm de gingembre frais tranché
2 bâtons de cannelle
5 clous de girofle
2 cuillères à soupe de sauce de poisson (nuoc-mâm)
1 cuillère à soupe de sucre
1 cuillère à café de sel

Ingrédients pour la garniture :

400 g de nouilles de riz
200 g de viande de bœuf finement tranchée
1/2 bouquet de coriandre fraîche
1/2 bouquet de menthe fraîche
2 oignons verts émincés
1 piment rouge émincé (facultatif)
1 citron vert, coupé en quartiers
1 boîte de germes de soja

1. Dans une grande casserole, portez le bouillon de bœuf à ébullition.
2. Ajoutez, l'oignon, le gingembre, la cannelle, les clous de girofle, la sauce de poisson, le sucre et le sel. Réduisez le feu à doux et laissez mijoter doucement pendant environ 1h30.
3. Pendant ce temps, faites cuire les nouilles de riz selon les instructions du paquet. Égouttez-les et rincez-les à l'eau froide.
4. Filtrez le bouillon à l'aide d'une passoire. Goûtez et ajustez l'assaisonnement avec plus de sauce de poisson, de sucre ou de sel selon vos préférences.
5. Pour servir, répartissez les nouilles de riz dans des bols individuels.
6. Disposez les tranches de viande de bœuf crues (le bouillon chaud va les cuire) sur les nouilles de riz dans les bols.
7. Versez le bouillon chaud sur les nouilles et la viande. Le bouillon va cuire légèrement la viande.
8. Garnissez le phô avec les oignons verts, un peu de coriandre, de menthe, de piment, les germes de soja et un bon filet jus de citron.