

# Bol de nouilles au boeuf PhoLicious

TOTAL TIME  
**90 min**

PORTION /  
TAILLE  
**2 tasses /  
480 mL**

PORTIONS  
**12**



Les bols de nouilles ou Pho sont un élément essentiel de la cuisine vietnamienne, et il en existe de nombreuses variétés. Cette version savoureuse associe du bœuf maigre à un bouillon aromatique, des vermicelles de riz et des garnitures traditionnelles.

## PRÉPARÉ AVEC

*Campbell's*  
SOUPES SIGNATURE

**Signature Oignon à la Française**  
CODE DE CAS 08171

## Ingredients

250 g	Nouilles de riz vermicelles, sèches
1 bac (1,81 kg)	<b>Signature Oignon à la Française</b>
1,9 L	Eau, 1 full tray
90 g	Gingembre, frais
5 morceaux	Anis étoilé, gousse
3 g	Grains de coriandre
2.4 g	Grains de poivre blanc
1 chacun	Bâton de cannelle
au goût	Sauce au poisson (facultatif)
250 g	Filet de boeuf, coupé en tranches fines
Garnitures	
250 g	Pousses de haricots
80 g	Coriandre, finement hachée
25 g	Basilic frais
25 g	Feuilles de menthe
au goût	Sauce pimentée
12	Quartiers de citron vert
4	Piment rouge, fraîchement haché

## Directions

- 1 Faire tremper les nouilles dans de l'eau du robinet très chaude selon les instructions indiquées sur l'emballage, jusqu'à ce qu'elles ramollissent. Rincer à l'eau froide et réserver.
- 2 Dans une grande casserole, mélanger la soupe à l'oignon et l'eau. Ajouter le gingembre, l'anis étoilé, les graines de coriandre, les grains de poivre et le bâton de cannelle.
- 3 Porter à ébullition et laisser mijoter de 30 minutes à 1 heure.
- 4 Passer les solides du bouillon au travers d'un tamis à mailles fines ou d'un coton à fromage. Goûter et rectifier l'assaisonnement avec de la sauce de poisson si nécessaire. Garder le bouillon au chaud jusqu'au moment de servir.

### Préparer toutes les garnitures de la soupe :

Trancher finement le bœuf (comme pour un carpaccio). Laver et égoutter toutes les autres garnitures. Disposer le tout proprement sur une assiette à accompagnement pour servir avec le bol de nouilles.

### Assembler le bol :

Placer une portion de nouilles au fond de chaque bol de service. Garnir de tranches de bœuf cru.

### Ajouter le bouillon :

Verser le bouillon chaud et frémissant directement sur le bœuf et les nouilles. La chaleur du bouillon fera cuire le bœuf.