



Temps Total
120 MIN.

Portion
2 TASSES / 480 ML

Difficulté
ELEVE

Rendements
12

Les bols de nouilles et les soupes Pho sont des plats typiques de la cuisine vietnamienne et sont offerts en plusieurs variétés. Cette version savoureuse mélange les wontons, achetés ou faits maison, les nouilles ramen, les bouillon savoureux de poulet av

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Sauce soya à faible teneur en sodium, de préférence	2 c. à s.	30 mL
Cassonade	2 c. à t.	10 mL
Miel	1 c. à t.	5 mL
Colorant alimentaire rouge	1 c. à t.	5 mL
Surlonge de porc, dégraissé	14 oz	420 g
Bouillon de poulet Artisan	16 tasses	4 L
Gingembre frais, pelé et coupé en fines tranches		
Gousses d'ail, écrasées	3 na	3 na
Sauce de poisson ou sauce soya (facultatif)	1 c. à s.	15 mL
Nouilles ramen sèches	12 oz	360 g
Wontons (raviolis chinois) faits maison, ou préparés	48 na	48 na
Coriandre fraîche, hachée	1/2 tasse	125 mL
Oignons verts, coupés	1/2 tasse	125 mL



INSTRUCTIONS

1. Mélanger la sauce soya, le sucre, le miel et le colorant alimentaire dans une poêle peu profonde. Ajouter le porc; retourner pour enrober complètement. Couvrir et réfrigérer pendant 1 heure ou durant la nuit, en retournant la viande occasionnellement. Mettre de côté la marinade. Mettre la viande sur une grille dans une rôtière. Cuire pendant 30 minutes à 180 °C (350 °F) ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose au centre. Retourner et badigeonner souvent avec la marinade. Laisser refroidir, avant de trancher. Jeter la marinade qui reste.
2. Reconstituer le bouillon de poulet Artisan selon le mode d'emploi sur l'emballage. Ajouter le gingembre et l'ail, porter à ébullition, puis réduire le feu afin de laisser mijoter. Pendant ce temps, préparer les autres ingrédients. Avant de les utiliser, assaisonner au goût de sauce à poisson ou de sauce soya.
3. Cuire les nouilles selon mode d'emploi sur l'emballage. Rincer et égoutter dans de l'eau froide, couper en de petits morceaux d'environ 1 ½ po de longueur. Mettre de côté.
4. Cuire des wontons dans du bouillon de poulet bouillonnant. Pour servir, placer 2 oz (57 g) de nouilles ramen au fond du bol, ajouter 1 ½ tasse (360 mL) de bouillon bouillonnant avec 4 wontons cuits et 2 tranches de surlonge de porc. Garnir de 2 c. à t. (10 mL) chacun d'oignon vert et de coriandre.