



Temps Total
90 MIN.

Portion
2 TASSES / 480 ML

Difficulté
MOYEN

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 réunit le bœuf maigre, le bouillon aromatique, le vermicelle au riz et les garnitures traditionnelles

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Vermicelles de riz secs	8 oz	250 g
Bouillon de bœuf Artisan	16 tasses	4 L
Oignon, tranché	8 oz	250 g
Gingembre frais	3 oz	90 g
Anis étoilé	5 morceaux	5 morceaux
Grains de coriandre	1 c. à t.	5 mL
Grains de poivre blanc, de préférence	1 c. à t.	5 mL
Bâton de cannelle	1 na	1 na
Sauce au poisson (facultatif)		
Filet de bœuf, coupé en tranches fines	8 oz	250 g
Germes de haricots	8 oz	250 g
Coriandre fraîche, hachée	1/2 tasse	125 mL
Basilic frais	1/2 tasse	125 mL
Feuilles de menthe	1/2 tasse	125 mL
Sauce de chili épicé		
Quartiers de lime	12 na	12 na
Chili rouge frais, haché	4 na	4 na



INSTRUCTIONS

1. Tremper les nouilles dans de l'eau de robinet chaude, selon le mode d'emploi sur l'emballage, jusqu'à ce qu'elles ramollissent. Rincer à l'eau froide et mettre de côté.
2. Reconstituer le bouillon de bœuf Artisan selon le mode d'emploi sur l'emballage. Ajouter de l'oignon, du gingembre, de l'anis étoilé, des grains de coriandre, du poivre en grains et le bâton de cannelle. Porter à ébullition et laisser mijoter de 30 minutes à 1 heure. Égoutter pour retirer les solides du bouillon. Goûter, puis assaisonner au goût avec la sauce au poisson si nécessaire. Garder le bouillon au chaud jusqu'au moment de servir.
3. Préparer toutes les garnitures de soupe : couper le bœuf en tranches très minces comme pour un carpaccio. Nettoyer et égoutter toutes les autres garnitures. Disposer les garnitures dans un plat d'accompagnement et servir avec le bol de nouilles. Mettre une portion de nouilles au fond du bol, ajouter les tranches de bœuf cru. Ajouter le bouillon bouillonnant. (Cela fera cuire le bœuf.)