

Soupe PHÔ

Ingrédients :

2,5 litres d'eau
2 oignons (un oignon pour le bouillon)
1 bâton de cannelle
2-3 étoiles de badiane (anis étoilé)
1,5 kg de viande (Plat de cote et filet de viande)
Un os à moëlle de boeuf
3 grandes tranches de gingembre avec la peau
2 cuillères à soupe de nuoc mam pour commencer, mais ensuite il faut goûter pour en rajouter.....
1 moitié de cuillère à soupe de sel
2 citrons verts
400- 500 g de nouilles chinoises
500 g de germes de haricot mungo (communément appelé germe de soja)
1/2 botte de basilic thaï
la coriandre à feuilles longues
Piments rouges ou verts frais (facultatif)
6 tiges de ciboule ou cive
Les cibettes (petits oignons frais)



- Cuire le plat de côte et un os à moëlle 10 mn. Enlever le bouillon. Remettre de l'eau et laisser cuire minimum 3 heures.
- Griller un oignon au feu.
- Couper les tranches de gingembre et les mettre au bouillon avec l'anis étoilé, la cannelle, le nuoc-mam, sucre et sel.
- Tremper les nouilles pdt 2 heures.
- Laver les végétaux : la coriandre à feuilles longues, le basilic thaï, les germes de soja, les cibettes (petits oignons frais) et un oignon.
- Couper les cibettes en très petits bouts , émincer l'oignon, effeuiller le basilic, couper la coriandre à la main.
- Couper la viande (filet) crue en tranches très fines.
- mettre les nouilles dans l' eau froide durant 10 minutes. Les cuire 2 minutes.
- Couper en fines tranches la viande sortie du bouillon.
- Servir dans les bols .: nouilles cuites, germes de soja, les herbes, viande cuite, viande crue. Recouvrir de bouillon.

Ne pas oublier du jus de citron vert et peut-être, rajouter du nuoc-mam!!