

Recette – catégorie Familiale

La soupe pho de Mme Din

Par Sony Din de Saint-Hubert, Québec

Ingrédients



- 1 c. à thé de cardamome moulue
- 2 bâtons de cannelle
- 2 c. à soupe de sucre
- 4 anis étoilés
- 4 clous de girofle
- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- 1 morceau de gingembre frais (grosseur d'un pouce)
- Racines de coriandre
- Racines d'oignon vert
- 4 gousses d'ail
- 1 oignon moyen
- 8 tasses de bouillon de poulet
- Viande de bœuf (à fondue)
- Vermicelle de riz pour soupe pho

Préparation

1. Faire chauffer l'huile de sésame dans un grand chaudron à feu moyen vif.
2. Faire dorer la cardamome moulue, les bâtons de cannelle, le sucre, l'anis étoilé, les clous de girofle, le gingembre, l'oignon et l'ail.
3. Verser le bouillon de poulet et porter à ébullition.
4. Baisser le feu à moyen-doux, puis ajouter les racines de coriandre et les oignons verts, couvrir et laisser mijoter 20 minutes. Le bouillon doit frétiller (faire de petites bulles).
5. Dans un autre chaudron, faire bouillir de l'eau, faire cuire les vermicelles de riz pendant 10 minutes, puis les rincer immédiatement à l'eau froide (sinon elles vont coller).
6. À l'aide d'un petit tamis, retirer tous les ingrédients qui mijotent dans le bouillon.

7. Servir les nouilles dans un grand bol et y ajouter les tranches de bœuf à fondue cru pour que le bouillon chaud les fasse cuire rapidement (pour une viande un peu saignante)

Pour servir, ajouter des condiments au choix (fèves germées, basilic frais, jus de lime, sauce hoisin et sauce sriracha). Déguster et savourer le moment présent!