

PHO



Recette pour 6 personnes.

Il vous faut :

- > 2 morceaux de poitrine de bœuf
- > 300 g de pavé de rumsteak
- > 2 gros oignons
- > 7 voire 8 anis étoilé
- > 1 bouquet de coriandre
- > 200 ml de nuoc mam
- > 1 cs rase de sucre
- > 1 paquet de vermicelles de riz (le paquet fait 375 g)
- > de la sauce barbecue
- > du citron



Piquez un oignon épluché et saisissez-le quelques minutes directement sur le feu. Cette opération va libérer les arômes de l'oignon et donner du goût à votre bouillon. Déposez vos morceaux de poitrine de bœuf dans une marmite et couvrez d'eau. Ajoutez l'oignon saisi et l'anis étoilé. Portez le tout à ébullition. Veillez à bien écumer toutes les impuretés afin d'obtenir à la fin un bouillon bien limpide. Une fois qu'il n'y a plus d'impuretés, baissez le feu et laissez cuire à feu doux pendant 1h00.



Emincez votre second oignon ainsi que la coriandre et mélangez le tout. Réservez. Emincez finement le rumsteak. Réservez.

Après une heure de cuisson, retirez les morceaux de poitrine, coupez les en fines lamelles et replongez les dans le bouillon. Assaisonnez avec le nuoc mam et le sucre, ajoutez 1 L d'eau puis poursuivez la cuisson encore 45 minutes.

Plongez les vermicelles de riz dans de l'eau chaude afin de les réhydrater, puis égouttez-les.

Portez une casserole d'eau à ébullition. Déposez une quantité suffisante de vermicelles dans une passoire et plongez la 1 minute dans la casserole d'eau bouillante et reversez dans un grand bol. Disposez quelques lamelles de viande cuite, puis quelques lamelles de viande crue et finir par le mélange oignon-coriandre.



Versez 2 voire 3 louches de bouillon et servez aussitôt.

Mettez à disposition sur la table, la sauce barbecue, le citron découpé en quartiers et éventuellement du piment frais. Ajoutez une petite quantité de tous ces ingrédients dans votre bol et dégustez.