

# FAUX PHŌ AUX BOULETTES

Pour 4 personnes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 10 min



## Bouillon

**1,5 l d'eau**  
**1 tablette de bouillon de bœuf**  
**3 étoiles de badiane**  
**3 clou de girofle**  
**1 bâton de cannelle**  
**1 cuillère à soupe de sucre de palme**  
**1 cuillère à soupe de nuoc mam**  
**1 cuillère à soupe de vin de Shaoxing (en épicerie asiatique)**

## Boulettes

**500 g de bœuf haché**  
**300 g de porc haché**  
**1 noix de gingembre râpée**  
**1 gousse d'ail hachée**  
**1 cuillère à soupe de sauce soja**  
**quelques feuilles de menthe ciselées**  
**quelques brins de coriandre ciselées**  
**poivre**  
**piment (facultatif)**

## Garniture

**nouilles de riz**  
**ciboule ou oignon tige**  
**coriandre fraîche +++**  
**champignons de Paris** (mais aussi petites têtes de brocolis ou, en saison, quelques dés de poivron rouge)  
**sauce chili**

Mettre l'eau dans un wok et y ajouter le bouillon et les épices. Porter à ébullition.

Pendant ce temps, préparer les boulettes en mélangeant tous les ingrédients et façonner des billes de 3 cm de diamètre environ.

Laver et ciseler les herbes et oignon. Laver et émincer/couper en dés les légumes choisis. Réserver.

Quand le bouillon bout, y mettre délicatement les boulettes de viande et laisser cuire 3 min.

Ajouter le sucre, le nuoc mam et le vin de Shaoxing, mélanger doucement puis ajouter les nouilles de riz et laisser cuire 5 à 6 min selon leur grosseur.

Ôter les clous de girofle et les étoiles de badiane et servir la soupe parsemée d'herbes et légumes.

Ajouter une petite giclée de sauce chili pour les amateurs.