



PHỞ (pour 4)

Pour le bouillon:

- Mettre tous les ingrédients dans une casserole et recouvrir d'eau. Laissez cuire 2-3 heures jusqu'à obtention d'un bouillon coloré et gouteux. Filtrer (vous pouvez garder la queue de boeuf et l'utiliser pour un autre plat, en hachis parmentier par exemple).

- +/- 500 g de plat-de-côte avec os
- 2 gros os à moelle
- 3 morceaux de queue de bœuf
- 3 gros oignons
- 1 morceau de gingembre de 7cm
- 10 clous de girofle
- 6 badianes (anis étoilé)
- 1 c. à soupe de graines de coriandre
- 1/2 c. à café de grains de poivre noir
- 1 bâtonnet de cannelle
- 1 CS de gros sel
- 3 CS de nuoc mam (sauce poisson ou "fish sauce")
- 1 CS sirop d'agave

Pour servir :

- 400 g de filet de boeuf (émincé en fines lamelles)
- 400g de nouilles de riz (special "soupe")
- quelques feuilles de coriandre
- quelques feuilles de menthe
- 3 ciboules émincées (oignons nouveaux)
- 1 poignée de germes de soja
- 1 citron vert coupé en 4
- 1 ou 2 piments frais (si vous aimez manger épicé)



• Porter le bouillon à ébullition et y faire cuire les lamelles de boeuf pendant 30 secondes. Réserver. NB: La viande continuera à cuire dans les bols avec le bouillon chaud.

• Faire tremper les nouilles de riz dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes (ou voir les conseils de préparation sur l'emballage). Rincer à l'eau froide pour éviter qu'elles ne collent entre elles.

• verser les nouilles dans des bols, rajouter la viande et verser le bouillon chaud. Rajouter les herbes fraîches (menthe, coriandre), les germes de soja et parsemer de piment. Servir avec un quartier de citron vert.