

PHO AU BOEUF

Cette recette est ma version simplifiée car la vraie recette est très longue (4 h environ pour le bouillon).

La soupe Pho au bœuf qu'on écrit **phở** en le prononçant feueuhhh avec l'accent bien chantant du terroir... est une institution culinaire de Hà Nội...

Pour 2 personnes

Bouillon :

1 bel oignon

1 c à c rase de gingembre en poudre

un petit morceau de jarret de bœuf

1 c à c rase de cannelle en poudre

1 c à c rase de coriandre en poudre

1 badiane

1 gousse de cardamome.

2 c à c de sel

2 cuillères à soupe de sauce de poisson

Garniture :

Bœuf haché 150 g

1 c à s de persillade

un peu de poivre

1 cuillère à soupe rase de maïzena

200 g de nouilles de riz

1/2 d'oignon nouveau avec la tige

1 citron

Faire brunir le morceau de jarret (1 mn environ de chaque côté) et les morceaux d'oignon dans une poêle sans graisse (bien laisser brunir les morceaux d'oignon).

Mettre la viande dans une grande casserole, couvrir d'eau (environ 2 litres), ajoutez 2 c à s de sauce de poissons.

Dans un petit sac en coton déposez les épices et les morceaux d'oignon, puis incorporez le sac dans la casserole. Portez à ébullition, écumez les impuretés pendant quelques minutes puis laissez mijoter à feu doux le temps de laisser cuire le jarret. (environ 1h à 1h30, je vérifie en sortant le jarret). Sortir le jarret, réserver. Enlevez le sac contenant l'oignon et les épices et gardez le bouillon au chaud.

Pendant ce temps, préparez vos boulettes de viande. Incorporez dans votre haché la persillade, du sel, du poivre, la maïzena puis malaxez et formez des petites boulettes.

Faire revenir les boulettes dans une poêle avec de l'huile d'olive, puis réservez.

Tranchez des morceaux de jarret, puis remettez-les dans le bouillon.

Dans un grand saladier rempli d'eau tiède ajoutez vos pâtes de riz et les immerger pendant 30 mn.

Vérifiez l'assaisonnement du bouillon.

Remettre le bouillon à ébullition, prendre une belle portion de nouilles humidifiées sommairement égouttées, les mettre dans un chinois puis les cuire pendant 1 mn dans le bouillon, puis remplir vos bols.

Rajoutez les morceaux de jarret et des boulettes sur les pâtes, versez du bouillon chaud sur le tout, parsemez de morceaux d'oignon émincé, d'un émincé de tige verte d'oignon et de persil émincé. Assaisonnez de jus de citron et dégustez.