Pho de bœuf express aux nouilles de riz

Une version rapide de la soupe vietnamienne, parfumée à l'anis étoilé et au gingembre, avec des fines tranches de bœuf cuites dans le bouillon brûlant.

4 personnes	15 min préparation	30 min cuisson	45 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 1000 ml de bouillon de bœuf
- 1 oignon
- 20 g de gingembre
- 2 anis étoilé
- 1 bâton de cannelle
- 2 c. à soupe de sauce de poisson
- 200 g de nouilles de riz
- 250 g de bœuf cru très fin
- 1 botte de coriandre
- 100 g de germes de soja

Préparation

1. Griller l'oignon et le gingembre coupés en deux à sec dans une poêle.
2. Mettre le bouillon, l'oignon, le gingembre, l'anis, la cannelle et la sauce de poisson dans le bol.
   25 min / 100°C / vitesse 1
3. Faire cuire les nouilles à part selon les indications du paquet.
4. Filtrer le bouillon et le garder très chaud.
5. Répartir nouilles, bœuf cru et germes dans les bols puis verser le bouillon bouillant dessus.
6. Servir avec la coriandre et du citron vert.

Le conseil de Tiha
Congèle le bœuf 30 minutes avant de le trancher, il sera plus facile à couper très fin.

Conservation : le bouillon se garde 3 jours au réfrigérateur ; assembler au dernier moment.