Soupe pho au boeuf et aux épices

Un bouillon parfumé à la badiane et à la cannelle, des nouilles de riz et du boeuf cru que la chaleur du bouillon cuit à table.

4 personnes	15 min préparation	50 min cuisson	65 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 2 oignons
- 30 g de gingembre
- 2 étoiles de badiane
- 1 bâton de cannelle
- 3 clous de girofle
- 800 ml de bouillon de boeuf
- 400 ml d'eau
- 3 c. à soupe de sauce de poisson
- 300 g de rumsteck en tranches très fines
- 250 g de nouilles de riz
- 100 g de pousses de soja
- 1 brin de coriandre
- 1 citron vert

Préparation

1. Griller les oignons et le gingembre coupés en deux sur une poêle sèche, 5 minutes.
2. Mettre les oignons, le gingembre, la badiane, la cannelle et les clous de girofle dans le bol.
3. Verser le bouillon, l'eau et la sauce de poisson, puis laisser infuser à frémissement.
   40 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Filtrer le bouillon et le remettre dans le bol pour le garder chaud.
   5 min / 100°C / vitesse 1
5. Cuire les nouilles selon le paquet et les répartir dans les bols.
6. Déposer les tranches de boeuf cru sur les nouilles et verser le bouillon bouillant dessus.
7. Servir avec les pousses de soja, la coriandre et des quartiers de citron vert.

Le conseil de Tiha
Grille les épices à sec 1 minute avant de les mettre dans le bol, leur parfum sera bien plus intense.

Conservation : Le bouillon se garde 3 jours au réfrigérateur ou 2 mois au congélateur.