

# Phở : La fameuse soupe vietnamienne

Au bœuf : phở bò - Au poulet : phở gà



(pour 6 personnes)

Pour le bouillon :

- 1 kg d'os à moelle de bœuf (ou queue de bœuf) + 500 g de plat de côte (ou de macreuse)
- 1 oignon coupé en deux, 1 morceau de gingembre frais coupé en deux dans la longueur
- 2 anis étoilés (badianes), 1 bâton de cannelle
- 1 càc de graines de coriandre, 3 clous de girofle
- 1 càc de sel, 1 morceau de sucre (ou sucre roux)
- 2 càs de nuoc-mâm (sauce de poisson)
- 3 à 4 litres d'eau

Garnitures :

- 300 g de filet de bœuf ou de rumsteck, tranché très finement (quasi transparent)
- 400 g de nouilles de riz plates (bánh phở, taille moyenne)
- 1 oignon rouge ou blanc, émincé très finement, Pousses de soja, herbes fraîches : coriandre, basilic thaï, menthe, citron vert en quartiers, Piment rouge finement tranché (facultatif)
- Sauce hoisin et sriracha (pour accompagner)

**Préparation**

1. **Préparer le bouillon** : Plonger les os et la viande 5 min dans l'eau bouillante, puis rincer à l'eau froide.

- Faire griller à sec dans une poêle l'oignon et le gingembre jusqu'à ce qu'ils soient légèrement noircis.
- Dans une grande marmite, mettre les os, la viande, l'oignon et le gingembre grillés. Ajouter les épices, l'eau, le sel, le sucre et le nuoc-mâm.
- Laisser mijoter à feu doux pendant au moins 4 heures (idéalement 6 à 8 h). Écumer régulièrement , à la fin, filtrer le bouillon et rectifier l'assaisonnement.

2. **Préparer les nouilles** : Cuire les nouilles de riz selon les instructions du paquet, puis rincer à l'eau froide pour arrêter la cuisson.

3. **Assembler le phở** : Répartir les nouilles dans des bols.

- Disposer dessus quelques lamelles de bœuf cru.
- Verser le bouillon bouillant (il va cuire la viande sur le moment).
- Ajouter les garnitures selon les goûts : oignon cru, herbes, pousses de soja, piment, citron vert.

**Astuces :** La clé d'un bon phở, c'est le bouillon longuement mijoté, bien équilibré entre salé, et sucré.

- Les tranches de bœuf doivent être ultra fines pour cuire à la chaleur du bouillon.
- On peut aussi faire une version phở gà (au poulet), avec un bouillon à base de carcasses de poulet.

C'est un plat riche en saveurs, à base de bouillon parfumé, de nouilles de riz et de bœuf (phở bò) finement tranché ou de poulet (phở gà), accompagné d'herbes fraîches. Les Vietnamiens mangent du Phở au petit-déjeuner, le dégustent à midi, le choisissent comme en-cas après une dure journée de travail, ou le savourent chaud à la tombée de la nuit, avec leurs amis dans un petit restaurant.