



Les recettes de Rita

**Association d'Amitié
Franco Vietnamienne**
Comité Gard Cévennes
www.aafv-gard.com

Recette du 23 janvier 2017.

Phô au boeuf (pour 20 personnes)

Ingrédients :

3 plats de côte de boeuf, 1 os à moelle, 2 kg de bœuf pour fondue.
Sel, poivre, étoiles d'anis, 1 bâton de cannelle, 3 clous de girofle, 2 carottes, 2 navets, gingembre, oignon, bouillon de bœuf, ail écrasé, soja, salade, cébette, coriandre.

5 paquets de pâtes phô à tremper dans l'eau au moins 30 minutes, les égoutter et passer à l'eau bouillante.

Bouillon :

Faire griller les oignons et le gingembre, mettre de l'eau dans une grande casserole. Y mettre gingembre et oignons, 3 bouillons Kub sel et os. Laisser cuire à petit feu.

De préférence à faire la veille pour ôter le gras.

Couper la viande (cuite et crue) en tranches fines pour les poser sur les pâtes.

Mettre dans chaque bol une poignée de pâtes, du soja, les tranches de viande, poivre, ail frit, et y verser le bouillon très chaud.

Parsemer avec la coriandre et la cébette coupées finement.

Dessert : mangue et clémentine.