



Les recettes

A A F V RECETTE cours RITA

19/05/2014

PHO au poulet (pour 20 personnes)

Assaisonnement :

Epice 5 parfums, sel, poivre, sauce d'huîtres, sauce soja, anis étoilé, 5 échalotes, soja, salade, cébete, coriandre.

Bouillon :

Carcasse de poulet, oignon, gingembre, cannelle, sel, bouillon de poulets.

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

Faire griller oignon et gingembre, mettre de l'eau dans une grande casserole. Y mettre gingembre et oignon, 3 bouillons cube, sel, les carcasses de poulet la durée de cuisson est en fonction des carcasses.

Cuire les escalopes sur un grill ou sur une poêle.

Frir les échalotes, les couper finement

Couper la viande en tranches fines pour les poser sur les pâtes

Mettre dans chaque bol une poignée de pâtes, du soja, des tranches de viande, de l'échalote frit et y verser le bouillon très chaud.

Parsemer de coriandre et cébete coupées finement.