



Association d'Amitié
Franco-Vietnamienne
Comité Gard Cévennes

Association d'Amitié Franco-Vietnamienne
Tel: 04 66 62 29 94 - contact@aafv-gard.com - www.aafv-gard.com

Les recettes

Les recettes de Rita

06/12/2010

SOUPE CHINOISE "PHO"

20 personnes

Ingrédients :

3 Beaux morceaux de Plat de cote, d'os de poulets et d'or de porc facultatif, viande de bœuf, et des boulettes de bœuf.

4 Paquets de pates.

Epices : gingembre, 1 oignon, de l'ail grillé, 3 carottes à griller (si on a 2 petits branches de céleri) + 4 anis étoilé, 1 bâton de cannelle et un morceau de muscat.

Pour le bouillon : 1 cube or et 2 bouillon de poulet, sel, poivre, sauce d'huitres et sauce de soja.

Ail grillé : Mixer de l'ail et les faire frire, garder dans un bocal bien fermer pour aromatiser les plats.

Légumes accompagnants : salade, haricots vert, soja, menthe, cébette, oignon, coriandre et céleri.

Préparation :

Faire le bouillon la veille pour pouvoir jeter le gras.

Tremper les pates dans de l'eau tiède, égoutter et y verser de l'eau bouillante.

On peut faire soi-même les boulettes de bœuf ou les acheter chez au magasin asiatique.

Boulette : 1 kg viande de bœuf haché, ail, poivre, sauce d'huitre, 2 c. à s. de maïzena, 1/2 sachet de levure, magie et sel. Bouler en petite boule et cuire dans de l'eau bouillante.

Présentation : dans un bol mettre la quantité de pate par personne, de l'oignon coupe en fine tranche, du soja, , de la viande du bouillon coupé en fine tranche, de la viande de bœuf coupé en fine tranche, des boulettes, un peu de l'ail grillé, du poivre et y verser du bouillon très chaud, puis de céleri et de coriandre couper très fin.

Sur la table, dresser dans un plat de la salade, haricots, soja restant, menthe, coriandre, piments, citron coupé en quartier ainsi que les nécessaires pour assaisonner la soupe selon le gout de chacun.

Fruits en dessert