

PHO BO (SOUPE VIETNAMIENNE AU BŒUF ET AUX NOUILLES DE RIZ)



INGRÉDIENTS

4

- 1 l de bouillon de bœuf
- 200 g de bifteck, en tranches minces
- 100 g de germes de soja
- 100 g de nouilles de riz
- 60 g de sauce de poisson
- 20 g de WOKgingembre Bresc
- 10 g de WOKpiment Bresc
- 10 g de Thai green curry Bresc
- 5 g de coriandre, feuilles
- 4 feuilles de chou bok choy, en lanières
- 4 radis, coupés très fins
- 2 bâtons de cannelle
- 2 anis étoilés
- 1 cébette
- 1 citron vert, tranches

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Curry vert thaï 450g



WOK Gingembre et Citron 450g



WOK Piment vert et rouge 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Porter le bouillon de bœuf à ébullition dans une casserole. Ajouter les bâtons de cannelle, l'anis étoilé, la sauce de poisson, le curry vert, le gingembre et le piment. Laisser mijoter 20 minutes à feu doux avec le couvercle sur la casserole. Retirer l'anis étoilé et les bâtons de cannelle. Faire cuire les nouilles de riz 8 minutes dans le bouillon. Ajouter le bok choy après 5 minutes. Hacher finement la cébette. Répartir les tranches de bifteck, les germes de soja, la cébette et les radis dans les bols et verser la soupe chaude dessus. Servir avec une tranche de citron vert et saupoudrer de coriandre.