

# Soupe Tonkinoise au bœuf (Pho)

## **Ingrédients:**

### **Bouillon:**

1,5kg d'os à moelle (3 à 6 morceaux)  
500g queue de bœuf coupée en morceaux  
1 kg de jarret de bœuf  
4 à 5 litres d'eau (assez pour recouvrir les os)  
2 gros oignons jaunes (ou 4 petits)  
50g de gingembre (5-6 tranches de 5cm ou 2 pouces)  
2 bâtons de cannelle  
6 clous de girofle  
5 cardamomes  
6 anis étoilés  
1 c. à table de graines de coriandre  
2 c. à thé de graines de fenouille  
3 .c à table de sucre (ou sucre de roche)  
2 c. à table de sel

Note: Dans la vidéo, nous avons utilisé 1/2 jarret. Notre pièce de viande faisait 1,2kg au départ, on aurait pu la mettre au complet, mais nous l'avons divisé en 2 morceaux de 600g. Le deuxième morceau peut simplement être congelé pour une prochaine soupe.

### **Garniture:**

Viande de bœuf de votre choix  
nouilles de riz style pho (medium ou petit)  
fèves germées  
oignons jaunes - coupés en rondelles  
Basilic thaï  
Coriandre longue  
Oignons verts  
Lime  
Sauce Hoisin  
Piments thaï (optionnels)

**Note: pour le choix de viande pour la garniture du pho, on utilise du faux filet dans la vidéo. Un autre bon choix serait de l'oeil de ronde.**

### **Étapes:**

Dans une grande marmite, faire tremper les os à moelle, la queue de bœuf et le jarret dans de l'eau (8 à 10 litres) y ajouter 2 cuillères à table de sel pendant 1 heure pour faire sortir le sang.

Au bout d'une heure, vider l'eau de trempage. Remettre de la nouvelle eau dans la marmite et faire bouillir pour 10 minutes pour faire sortir les impuretés.

Vider l'eau, nettoyer les os, la queue de bœuf et le jarret en les frottant sous l'eau, les mettre de côté et laver la marmite.

Remettre les os, la queue de bœuf et le jarret dans la marmite. Ajouter de l'eau pour couvrir les os et la viande, suffisamment pour avoir 2,5cm (1") au dessus de ceux-ci.

Faire griller toutes les épices sèches dans un poêlon jusqu'à ce qu'elle soit légèrement noircies et deviennent parfumées. Les ajouter à la soupe. Note: si vous voulez les enlever facilement, mettez-les dans des pochettes à thé ou en coton que vous pourrez retirer par la suite.

Couper les oignons jaunes en 2, enlever la pelure et faire griller la partie intérieure pour la noircir. Gratter la partie noircie et mettre les oignons dans la soupe.

Couper le gingembre en tranches de 5 cm de long (2') et de 2mm d'épaisseur et les faire griller pour les noircir un peu. Gratter les parties noircies et mettre dans la soupe.

Ajouter le sucre et le sel. À noter que ce sont des quantités de base et qu'il faudra les ajuster à votre goût.

Quand tous les ingrédients sont dans la marmite, faire mijoter le bouillon pour minimum 4 heures. Vous pouvez mijoter les ingrédients jusqu'à 8 heures pour obtenir le maximum de saveurs dans votre soupe.

Pour le premier 30 minutes, écumer souvent le bouillon afin d'obtenir un bouillon clair.

Vérifier à chaque heure le niveau de l'eau et ajouter de l'eau bouillante au besoin pour ramener le niveau de l'eau au niveau initial.

Après 4 heures de mijotage, goûter le bouillon et retirer les sacs d'épices si les saveurs sont déjà à votre goût.

Ajuster le sel et le sucre.

Le bouillon est prêt et vous pouvez le servir.

#### **Garniture:**

Cuire les nouilles selon les instructions sur l'emballage. Mettre les nouilles cuites dans un bol.

Couper la viande en tranches très minces et la déposer par dessus les nouilles. Ajouter également la viande qui a cuit dans le bouillon (jarret et queue de bœuf).

Blanchir les fèves germées (20-30 secondes) dans de l'eau bouillante et les placer dans une assiette à côté. Vous pouvez utiliser des fèves germées crues si vous le voulez. Sur la même assiette, mettre les fines herbes, la limes et les piments thaï.

Trancher des oignons finement et placer des rondelles par-dessus la viande.

Verser la soupe bouillante sur le bol afin de cuire la viande crue en même temps.

Décorer le bol avec des oignons verts coupés en rondelles. Garnir le bol selon vos goûts avec les garnitures (fèves germées et fines herbes).