

Soupe Tonkinoise au poulet (Pho)

Hop dans le wok
www.christinapotvin.com

Ingrédients:

Bouillon:

6 litres d'eau
1 poulet entier de 4lbs
1½ lb de carcasses de poulet
1 gros oignon jaune (300g)
1 daïkon moyen (500g)
Gingembre frais (50g)
4 échalotes françaises
4 racines (+ branches) de coriandre fraîche
10 feuilles de lime kaffir
2 oignons verts
1 c. à table de graines de coriandre
1 c. à thé de graines de fenouil
1 bâton de cannelle
1 cardamome noire
3 anis étoilé
5 clous de girofle
3 c. à table de sucre de roche (rock sugar)
2 c. à table de sel

Garniture:

Nouilles de riz style pho (medium ou petit)
Feuilles de lime kaffir - coupées en lanières très fines
Fèves germées
Oignons jaunes - coupés en rondelles
Basilic thaï
Coriandre fraîche
Oignons verts
Lime
Sauce Hoisin
Piments thaï (optionnels)
Sauce Sriracha (au goût)

Étapes

Griller les épices (graines de coriandre, graines de fenouil, cannelle, cardamome noire, anis étoilé et clous de girofle) dans un poêlon et les mettre de côté.

Faire griller dans un poêlon : 1 gros oignon coupé en deux, 4 échalotes françaises épluchées, puis 50g de gingembre coupé en tranches. Nettoyer les parties brûlées avant de mettre le tout dans une grosse marmite.

Éplucher le daïkon et le couper en gros morceaux. Les ajouter aussi à la marmite.

Nettoyer les carcasses de poulet sous l'eau, puis ajouter à la marmite.

Enlever le surplus de gras et de peau du poulet. Nettoyer le poulet entier en frottant du sel dessus, puis rincer sous l'eau. Retirer le sac d'abats s'il y en a un. Insérer 2 branches d'oignons verts dans le poulet, puis le mettre dans la marmite.

Ajouter à la marmite: 6 litres d'eau, une dizaine de feuilles de lime kaffir, 4 racines de coriandre fraîches (avec les branches aussi), 3 c. à table de sucre de roche et 2 c. à table de sel.

Allumer le feu au maximum pour amener à ébullition. Écumer toutes les impuretés qui monteront à la surface.

Quand le bouillon commence à bouillir, réduire à feu doux, puis faire mijoter le poulet pendant 1 heure. Il faut écumer beaucoup en début de cuisson. Quand tout est écumé, mettre le couvercle à moitié et laisser mijoter doucement.

Au bout d'une heure, retirer le poulet et mettre dans un bain d'eau glacée pour 10 minutes. Ajouter les épices à la marmite. Enlever la viande des os et garder de côté dans un contenant. Remettre la carcasse de poulet dans la marmite et laisser mijoter pour encore 1h00-1h30, toujours avec le couvercle entre-ouvert.

Filtrer le bouillon dans une passoire en transvidant la soupe dans une autre grosse casserole ou un gros bol. Le 6 litres de liquide du début devrait maintenant être autour de 4,5 à 5 litres. Une fois filtré, ajuster le bouillon avec plus de sel et sucre au besoin.

Pour servir la soupe, faire cuire les nouilles de riz selon les instructions sur le paquet. Mettre une portion de nouilles dans le bol. Ajouter des morceaux de poulet et de daïkon. Mettre des rondelles d'oignons jaunes, remplir avec la soupe. Parsemer d'oignons verts coupés en rondelles puis mettre des feuilles de limes kaffir coupées très très finement sur le dessus. Presser un quartier de lime dans la soupe. On peut mettre la quantité qu'on veut de feuilles de basilic thaï, coriandre fraîche et de fèves germées. On peut aussi mettre des piments forts au goût. Pour la sauce hoisin, on suggère de la mélanger avec un peu de jus de lime.