



LA BELLE VIE

## Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

# Pho vietnamien

Pour 2 personnes | Très facile

15 min | **3.71€** La portion (prix indicatif)



On vous donne ici la base d'un bon pho vietnamien que vous pouvez pimper avec les ingrédients suivants :

- ½ citron vert
- 1 càs de sauce hoisin
- 1 càs de sauce sriracha
- 2 brins de menthe
- 1 piment rouge

## Les ingrédients

- **100 g** de Boeuf en carpaccio
- **100 g** de Pâte, nouille de riz (pour pho)
- **100 g** de Pousse de soja
- **0.5 pièce** de Oignon jaune
- **20 g** de Pâte pour soupe pho
- **4 brin** de Coriandre fraîche
- **2 brin** de Basilic Thaï frais

## Étapes de préparation



**Préparation** : 10 min



**Cuisson** : 5 min



**Attente** : 0 min

- 1** Trempez 100 g de nouilles de riz dans de l'eau bouillante 5 à 10 minutes pour les ramollir.
- 2** Coupez la moitié d'un oignon en très fines tranches (le plus fin possible).  
Faites-les tremper dans de l'eau très froide pour enlever son goût piquant.

Facultatif : coupez un piment en rondelles.

- 3** Préparez le bouillon pour pho selon les instructions indiquées sur le paquet.

Nous avons utilisé 1 càs de pâte pour 1 L d'eau.

- 4 Égouttez les nouilles de riz quand elles sont réhydratées et molles.
- 5 Vous pouvez préparer à l'avance les bols avec les ingrédients de base puis ajoutez le bouillon et les garnitures dès que vous passez à table.  
Déposez les nouilles dans le fond d'un bol large. Ajoutez dessus les tranches de carpaccio de bœuf, les lamelles d'oignon et 100 g de pousses de soja (50 g par bol).  
Mettez de côté en attendant.
- 6 Au moment de manger, versez le bouillon fumant dans les bols.  
Versez sur le bœuf pour le cuire.

Chacun est ensuite libre d'ajouter les garnitures selon ses préférences :

- du citron vert
- des herbes : menthe, basilic thaï et/ou coriandre
- du piment frais
- de la sauce : sauce hoisin et ou sauce sriracha

- 7 Mélangez. C'est prêt !