

SOUPE VIETNAMIENNE



Ingrédients pour 2-3 personnes :

60 g de bœuf (onglet ou filet)
1 tige de cive émincée
1 champignon de paris émincés
1 poignet de soja frais
1 poignet de vermicelle de soja
1/4 carottes en juliennes
2 cs de coriandre fraîche
2 rondelles de piment fort (facultatif)

Bouillon :
1 l de bouillon de bœuf
1 cm de gingembre en tranches
1 oignon avec 3 clous de girofle
2 cs de sauce de soja claire
1 cc d'huile de sésame
2 cs de nuoc man
1 tige de citronnelle
1 cube de pho
2-3 tiges de coriandre

- Mettre tous les ingrédients du bouillon dans une casserole et faire chauffer 30 minutes.
 - Pendant ce temps, faire tremper 15 minutes le vermicelle dans de l'eau chaude, l'égoutter et le répartir dans 2 bols.
 - Répartir dans chaque bol, le soja, la carotte, le champignon, la cive, le piment et le bœuf coupé en fines lanières.
 - Juste avant de servir, verser dans chaque bol le bouillon bouillant préalablement filtré.
 - Parsemer de coriandre fraîche chaque bol et servir immédiatement.
- PS : En fonction de la taille du bol, cette soupe peut faire une entrée ou un plat complet, dans ce cas mettre un peu plus de viande et de vermicelle.