

# Recette Phở *(Feu euthé)*

pour environ 6 personnes.

Temps de cuisson : environ 6 heures de cuisson pour le bouillon

## **Ingrédients :**

### Bouillon :

- 500 g environ de plat-de-côte avec os de jarret de bœuf
- 3 ou 4 morceaux de queue de bœuf
- Boulettes de viande de bœuf
- 3 gros oignons pour le bouillon et 2 gros pour servir dans les bols

### Epices :

- 1 morceau de gingembre
- 6 badianes (étoile d'anis)
- 1 c. à soupe de graines de coriandre
- 1/2 c. à café de grains de poivre noir
- 2 bâtonnets de cannelle de 7 cm
- 10 clous de girofle

### Condiments :

- 1 cuillère à soupe de gros sel
- 3 cuillères à soupe de nuoc mam (sauce de poisson)
- 2 cuillères à soupe de sucre

### Pour le service :

- 400 g de bœuf tendre (ex : rumsteak)
- 400g de nouilles de riz pour le phở
- 6 tiges de basilic thaï
- 12 tiges de coriandre longue (Panicaut / *ngò gai*)
- 8 tiges de ciboules chinoises
- 200 g de germes de soja (mungo)
- 2 oignon blanc
- 1 ou 2 citrons verts
- 1 ou 2 piments frais (facultatif)
  
- Sauce « Hoïsin »
- Sauce pimentée rouge « Sriracha »

## Préparation :

- Porter 4 ou 5 litres d'eau à ébullition dans une marmite. Dès ébullition, ajouter les queues de bœuf et le plat-de-côte et laisser cuire pendant 15 minutes à feu vif. Rincer la viande, vider la marmite et nettoyer la marmite.
- Remettre tous les os à moelle et la viande de bœuf dans 4,5 litres d'eau froide (à raison de 2 bols par convive, je conseille 1l d'eau/pers.).
- Porter le tout à ébullition puis, réduire à feu moyen pour maintenir un léger frémissement pendant 1 heure.

### **Ne pas oublier de l'écumer régulièrement !!!**

- Durant ce temps, faire griller directement sur le feu (si possible, sinon dans une poêle ou au four sous gril à 240°C pendant 5 minutes), le gingembre non pelé nettoyé et les oignons entiers épluchés, puis torrifier (à sec, sans huile) toutes les autres épices durant 2 ou 3 minutes dans une poêle.
- Après l'heure de cuisson de la viande, ajouter le gingembre grillé, les oignons entiers grillés. Rassembler toutes les épices dans un sachet vide à thé. Les ajouter au bouillon avec le sucre et le sel. Maintenir le bouillon à petits frémissements et laisser mijoter encore 2 heures. Écumer de temps en temps et surtout ne pas couvrir sinon le bouillon (couleur) sera trouble !
- Au bout de 2 heures de cuisson (soit au total 3h de cuisson pour la viande), sortir seulement le jarret et la partie de viande du plat-de-côte (en laissant son os dans le bouillon), laisser refroidir avant de mettre au frais. Enlever et jeter les épices, le gingembre, les oignons.
- Rallonger le bouillon d'un litre d'eau chaude et poursuivre la cuisson en maintenant un léger frémissement pendant 2 à 3 heures.
- Dégraisser le bouillon en écumant le gras à la surface du bouillon.
- Assaisonner avec 3 ou 4 cuillères à soupe de nuoc mam, goûtez et rectifier.

### Pour la préparation des bols et le service :

- Faire tremper les nouilles de riz dans l'eau 30 minutes avant le service. Cuire les nouilles de riz dans l'eau bouillante pendant 1 à 2 minutes. Rincer abondamment sous l'eau froide et égoutter.
- Porter le bouillon de pho à ébullition.
- Sortir la viande de bœuf cuite et le rumsteack du réfrigérateur. Tailler la viande cuite et crue en fines tranches (*le plat-de-côte et le jarret étant refroidis, la coupe fine en est facilitée*). À l'aide d'une passoire, les plonger rapidement dans le bouillon frémissant pour les réchauffer ou pour précuire rapidement le bœuf cru avant de les mettre dans les bols. Les disposer sur les nouilles de riz dans chaque bol.
- Ciseler le vert de ciboule et faire cuire le blanc de ciboule dans le bouillon. Effeuillez les herbes, ciseler la coriandre, ngo gai, réserver quelques tiges d'herbes avec le soja dans une assiette pour la table. Eplucher et trancher l'oignon en très fines rondelles puis les mettre dans un bol d'eau froide. Couper les citrons verts en quartiers.
- Présenter dans un grand plat, garnir d'herbes non ciselées, soja, des quartiers de citrons verts.
- Verser la sauce « Hoisin » dans une coupelle pour chaque convive, et ajouter à côté un peu de sauce pimentée « Sriracha ».



En résumé : dans chaque bol, déposer une portion de nouilles de riz réchauffée avec un peu de soja, quelques lamelles de viande bœuf cuite et une portion de viande de bœuf crue précuite dans le bouillon, des boulettes de bœuf. Parsemer de ciboule, fines rondelles d'oignon cru.

**Good Appetite**