

RECETTE DE LA PHO VIETNAMIENNE



Ingrédients pour 6 personnes /

4 escalopes de poulet

2 échalotes

2 petits oignons nouveaux

600 gr de nouilles de riz

3 cm de gingembre frais

4 brins de menthe fraîche

4 brins de coriandre frais

1 piment asiatique (on l'enlève si on n'aime pas le piquant)

1 bâton de cannelle

2 gousses de cardamome

2 étoiles de badiane

Sel - poivre

Préparation/

Eplucher gingembre et échalotes. Dans un grand faitout, verser les épices (anis, cannelle, cardamome) le gingembre, les échalotes et piment.

Recouvrez d'eau froide (8 à 10 cm au dessus du niveau des ingrédients). Porter à ébullition pendant deux heures. Poivrez, salez en fin de cuisson après avoir filtré le bouillon.

Débitez le poulet en fines lamelles

Mettre les tranches fines de poulet à cuire pendant une heure dans le bouillon filtré.

Effeuillez et coupez la menthe et la coriandre en fines lamelles. Hachez finement les oignons nouveaux. Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les nouilles de riz pendant 5 minutes.

Dans de grand bols, répartissez les nouilles de riz, saupoudrez d'herbes et d'oignons nouveaux, répartissez le poulet, recouvrez le tout du bouillon très chaud.