

La soupe tonkinoise de chef Huynh

Une explosion de saveur dominée par l'anis étoilé

La soupe tonkinoise de chef Huynh

Ingrédients :

Queue de bœuf

Flan de Bœuf

Bœuf cru, œil de ronde, coupé en tranches très minces

Anis étoilé

Gingembre

Un bâton de cannelle

Un oignon

Sauce de poisson 100 ml

Nouilles Banh Pho (qui veut dire gâteau pour le pho)

Herbes : basilique thaïlandaise, coriandre, échalote et autres

Citron

Préparation :

Dans l'eau bouillante, mettre les morceaux de queue de bœuf et le carré de flan de bœuf.

Réserver le morceau d'œil de ronde pour faire des tranches fines qui seront déposées sur les nouilles au moment de servir la soupe.

Ajouter l'oignon et le gingembre. Mais avant (facultatif), les faire dorer au-dessus des flammes afin qu'ils donnent une couleur dorée au bouillon.

Ajouter l'anis étoilé et la cannelle et la sauce de poisson.

Faire mijoter. Au bout de deux heures, retirer le flan. Le mettre au congélateur afin de pouvoir le couper en tranches fines lorsqu'il sera ferme.

Laisser le bouillon frémir encore trois heures, donc cinq heures en tout.

Une demi-heure (au moins avant de servir), submerger les nouilles dans de l'eau chaude du robinet pendant 30 minutes, ensuite, retirer l'eau.

Présentation :

Mettre des nouilles au fond d'un bol. Mettre les tranches de flan sur les nouilles.

Déposer par-dessus les tranches de bœuf cru. Recouvrir du mélange d'herbes et d'échalotes.

Verser le bouillon très chaud dans le bol. La viande crue cuira sous le liquide bouillant.

Mélanger.

Ajouter un peu de citron et déguster. **Bon appétit!**