



## Phô ! Le pot-au-feu vietnamien

 2-8 personnes	 1h00, éventuellement 24 h de repos
<b>Ingrédients</b>  Pour le bouillon : 500 g de palette bœuf ou de jarret 2 carottes 1 branche de céleri 3 oignons 5 cm de gingembre 2 étoiles de badiane 2 bâtons de cannelle 3-4 clous de girofle 1 noix de muscade 2 CS de sucre roux Sel	Pour l'accompagnement :  50 g/pers. de rumpsteak de bœuf cru 100 g/par pers. de nouilles de riz 4 CC d'huile de tournesol avec 1 gousse d'ail pressée Bouquet d'herbes fraîches en quantité (basilic thaï, menthe, ciboulette, coriandre...) 1-2 oignons tiges 1 oignon doux Pousses de haricots mungo (1 poignée par pers.) 1 citron vert facultatif : sauce piquante Sriracha et sauce Hoisin, piment frais

1. Laver tous les légumes
2. Enlever la peau et couper 3 oignons en deux
3. Les déposer face plate dans une poêle bien chaude pour les faire légèrement brûler. Joindre le gingembre coupé en tronçons.
4. Blanchir le bœuf pour enlever les impuretés, rincer les os à moelle, égoutter
5. Grossièrement couper les carottes et le céleri
6. Plonger tous les légumes, oignon et gingembre, viande et os dans une cocotte remplie d'eau.
7. Enfermer dans une compresse ou une boule à thé la cannelle, les clous de girofle, l'anis et la noix de muscade. Plonger dans le bouillon.
8. Porter à ébullition et écumer fois. Puis, ajouter une lampée d'eau froide et porter à nouveau à ébullition. Répéter 3 fois.
9. Baisser le feu. Laisser mijoter pendant au moins 3 heures, mi-couvert.
10. Goûter, saler et sucrer selon goût
11. Si la soupe est prévue pour le lendemain, retirer délicatement la viande et réserver au réfrigérateur.
12. En option pour encore plus de goût : Eteindre le feu et laisser complètement refroidir, puis réfrigérer 24 heures, les saveurs vont continuer à infuser.
13. Le lendemain, éventuellement dégraisser le bouillon en enlevant le gras qui a figé à la surface. Passer le bouillon au chinois.
14. Le porter à ébullition. Corriger l'assaisonnement si nécessaire. Replonger la viande cuite dedans pour la réchauffer.
15. Replonger la viande cuite dans le bouillon pour la chauffer.
16. Faire tremper les nouilles de riz dans un saladier rempli d'eau froide pendant 30 minutes puis les passer dans l'eau bouillante. Les rincer à l'eau froide pour stopper la cuisson, égoutter. Verser l'huile aromatisée à l'ail et mélanger. Les répartir dans de grands bols profonds.
17. Emincer l'oignon doux en fines rondelles, les blanchir. Ciseler toutes les herbes fraîches et l'oignon tige.
18. Emincer le rumsteak de bœuf cru et la viande cuite en lamelles. Les disposer sur les pâtes.
19. Verser le bouillon brûlant dessus, la viande crue va cuire instantanément.
20. Garnir des fines rondelles de l'oignon blanchi, des pousses de haricots mungo, des herbes fraîches et de l'oignon tige, éventuellement de piment frais, presser du jus de citron.
21. Accompagner de sauce piquante Sriracha et de la sauce Hoisin