

# Pho bo



✂ Pour 6 portions ⌚ Temps de préparation : 40 min 🕒 Temps de cuisson : 2 h 45

## Ingédients

### *Le bouillon*

- 3 anis étoilés (badiane)**
- 1 bâton de cannelle**
- ½ c. thé (2,5 ml) graines de coriandre**
- 5 clous de girofle**
- 2 c. table (30 ml) huile végétale**
- 2 oignons coupés en 4**
- 4 gousses d'ail écrasées**
- 3 cm gingembre coupé en rondelles**
- 1 kg plat de côte de boeuf**
- 1 os à moelle**
- 10 tasses (2,5 litres) eau**

### *La garniture*

- 1 paquet de nouilles de riz**
- 300 g filet de boeuf coupé en tranches fines**
- 1 oignon émincé**
- feuilles de basilic frais**
- feuilles de coriandre**
- 2 tasses (500 ml) germes de soja frais**
- 1 piment haché finement**
- 2 citrons verts coupés en 4**

## Préparation

- 1** Rôtir à sec dans une casserole l'anis étoilé, la cannelle, les graines de coriandre et les clous de girofle jusqu'à ce qu'ils dégagent leurs odeurs.
- 2** Ajouter l'huile, faire revenir et dorer les oignons coupés en 4 et l'ail dans la même casserole que précédemment. Ajouter le gingembre.
- 3** Mettre le plat de côte et l'os à moelle dans la casserole et ajouter l'eau. Amener à ébullition 10 min, puis baisser le feu et laisser mijoter 2h30, en ajoutant de l'eau de temps en temps.
- 4** Retirer l'écume régulièrement, c'est-à-dire les impuretés qui remontent à la surface.
- 5** Retirer le plat de côte et l'os à moelle du bouillon et filtrer celui-ci. Réserver au chaud.
- 6** Cuire les nouilles de riz à l'eau bouillante et les égoutter avant qu'elles ne soient trop cuites. Ne pas saler l'eau (au Vietnam, on ne sale jamais l'eau de cuisson).
- 7** Répartir les pâtes dans six bols de grande taille. Disposer au-dessus les tranches de filet de boeuf cru et des morceaux de plat de côte puis l'oignon émincé et cru, et recouvrir de bouillon.
- 8** Garnir chaque bol avec la coriandre, le basilic, les germes de soja et, au goût, le piment haché fin.
- 9** Presser le quartier de citron vert sur le pho bo juste avant de le consommer.



Recette de l'Explorateur  
Patrick Moreau