

Pho Gà (soupe repas vietnamienne) - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Ce plat est le cœur et l'âme du Vietnam, il est considéré comme son plat national !

L'astuce du chef

Vous pouvez toujours remplacer le bouillon de bœuf par un bouillon de votre choix. La protéine peut être changée à votre goût aussi !

Ingrédients

Le bouillon

- 2 Litre(s) Bouillon de bœuf
- 0.50 Unité(s) Oignon Jaune
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à soupe Gingembre frais
- 1 Cuil. à soupe Graines de coriandre
- 1 Bâton(s) Cannelle
- 1 Unité(s) Anis étoilé
- 1.50 Cuil. à soupe Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 1 Cuil. à soupe Miel
- Sel et poivre
- Huile végétale

Garniture

- 350 Gr Filet mignon de porc
- 150 Gr Nouilles de riz
- 80 Gr Fèves germées
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 4 Feuille(s) Basilic thaï
- 2 Unité(s) Lime
- 4 Cuil. à soupe Sauce hoisin
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

À préparer avant le cours

Sortez et PESEZ / MESUREZ tous vos ingrédients.

Vous aurez besoin de :

1 casserole de taille moyenne, 1 poêle, 1 paire de pince, 1 planche à découper, un zesteur et un couteau de chef.

Le Bouillon

Ciselez finement l'oignon et hachez finement l'ail et le gingembre. Faire légèrement dorer l'oignon à feu moyen élevé dans une huile végétale, ajoutez ensuite l'ail et le gingembre haché et cuire pour 30 secondes. Ajoutez l'anis, la cannelle, le miel, la sauce poisson et les graines de coriandre, chauffez quelques secondes. Finissez en calmant le tout avec votre bouillon de bœuf. Amenez le tout à ébullition et réservez.

La Garniture

Chauffez une poêle à feu moyen élevé et ajoutez y un peu d'huile végétale et une noix de beurre. Pendant que vos corps gras chauffent, assaisonnez votre filet de porc de sel. Saisir le porc sur toute ses faces pour obtenir une belle coloration brune foncée. Placez sur une plaque de cuisson et terminez la cuisson au four pour au moins 8 minutes. À la sortie du four, laissez votre porc reposer, préférablement sur une grille avant de le couper en fines tranches. Vous pouvez remettre les morceaux de porc au four si la cuisson ne vous suffit pas.

Chauffez votre bouillon jusqu'à frémissement et ajoutez y les nouilles de riz pour qu'elles cuisent 5 minutes.

Vous êtes maintenant prêt à dresser votre Pho.

Commencez par mettre vos nouilles de riz dans le fond d'un bol, suivez avec vos garnitures, votre bouillon, un filet de sauce Hoison et un zeste de lime.

Ân Nào !

Bon appétit!