

PHO

- 1 litre de bouillon de bœuf,
- 400 g de viande de boeuf,
- 75 g de vermicelles de riz,
- 50 g de pousses de soja,
- 4 cuillères à café de sauce nuoc nam,
- (PM) coriandre
- 2 piments oiseaux,
- (PM) ciboule,
- sel,
- poivre.

Placer le bœuf au congélateur.

Cuire le vermicelle et l'égoutter.

Préparer le bouillon de bœuf.

Couper le bœuf en tranche très fines.

Placer une cuillère à soupe de sauce nuoc nam au fond de chaque bol.

Ajouter du vermicelle, des lamelles de boeuf, les pousses de soja, la ciboule et les piments.

Lorsque le bouillon frémit, verser dans les bols.

Ajouter sel, poivre, coriandre et citron vert.