

Les Amis de la Chapelle Saint-Roch vous invitent

Mange ta soupe et tais-toi !



Dimanche 9 octobre 2016 à 17 h 30
Chapelle Saint-Roch, 14 rue Claude Bassot à Saint-Dié

Bouillon phở

Cette soupe est d'origine vietnamienne.

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 L d'eau
- 1 bouillon de bœuf
- 10 grains de poivre
- 1 bâton de cannelle
- 1 tige de citronnelle
- 200 gr de bœuf émincé finement
- 2 cuillères à soupe de nuoc-mam
- 1 tomate en dés
- ¼ cuillère à café de coriandre hachée
- 100 gr de pousse de soja
- 1 échalote verte en rondelles
- 300 gr de vermicelles de riz cuit
- 1 zeste de citron



Le Bouillon phở de Marie-Noëlle Riotte



Recette transmise par Marie-Noëlle Riotte

Préparation

Porter à ébullition avec le bouillon de bœuf, le poivre, la cannelle, la citronnelle et le bœuf et laisser frémir 15mn.

Passer le bouillon au tamis

Remettre sur le feu et ajouter le reste des ingrédients sauf la coriandre, le vermicelle et le citron.

Poursuivre la cuisson pendant 1 mn et retirer du feu.

Mettre le vermicelle préalablement cuit dans le fond d'un bol et verser le bouillon.

Saupoudrer de coriandre et garnir du zeste de citron.