



# SOUPE DE BOEUF

POUR 6 PERSONNES assez facile

Préparation : 2 heures

Cuisson : 2 heures

## INGREDIENTS :

- 500 g de morceaux moelleux (plat de côte)
- 300 g de morceaux maigres (macreuse, vers le cou)
- du jarret ou 2 os à moelle
- 300 g de filet ou faux-filet
- 250 g de nouilles de riz ou style tagliatelles mais plus fines
- 3 cuillères à soupe de nuoc-mam (ou bouillon cube de bœuf)
- 4 échalotes,
- 1 gros oignon
- oignons verts
- 1 morceau de gingembre
- 3 étoiles d'anis (ou badiane)
- 1 morceau de cannelle
- 1/2 cuillères à café de 5 parfums, sel et poivre
- coriandre frais, piment frais, menthe, basilic frais
- laitue
- citron vert

## PREPARATION :

Dans une cocotte, porter 2 litres d'eau à ébullition. Ajouter os et morceaux de viande. Laisser bouillir 2 minutes puis jeter cette eau.

Ajouter 3 litres d'eau, porter à ébullition, laisser ensuite mijoter à petit feu en écumant de temps en temps pour enlever l'eau grise et privilégier la saveur et la limpidité du bouillon. Pendant ce temps, griller à feu vif le gingembre et les échalotes. Mettre dans un morceau de gaze le gingembre et les échalotes grillées, l'anis et la cannelle. Faire un petit paquet bien attaché, le plonger dans le bouillon, ajouter sel, poivre, nuoc-mam et les 5 parfums. Laisser mijoter 1 heure sans couvrir.

Pendant que le bouillon frémit, laver coriandre, menthe, basilic et oignons verts. Couper le gros oignon en fines lamelles et réserver dans un bol. Hacher 4 oignons verts avec les feuilles de coriandre et réserver dans un bol (garder les tiges de coriandre). Couper la laitue en lanières. Faire un petit bouquet des tiges de coriandre et le jeter dans le bouillon pour donner le parfum.

Dans une casserole, porter à ébullition 3 litres d'eau et ajouter les nouilles. Egoutter au bout de 6 mm dans une passoire (cuire al dente). Retirer la viande, laisser refroidir et couper en fines lamelles. Couper aussi le morceau de filet ou de faux-filet cru en fines lamelles. Préparer la veille le bouillon n'en sera que meilleur puisqu'il pourra être dégraissé. Ajouter le nuoc-mâm à la fin de la cuisson du bouillon pour éviter une odeur trop forte.

## FINITION

Répartir la laitue et les nouilles de riz dans les bols puis les lamelles de viande cuite. Parsemer d'herbes aromatiques hachées. Ajouter 1 lamelle d'oignon et 1 oignon vert, les lamelles de viande crues, poivrer. Juste avant de servir, arroser de bouillon brûlant pour couvrir les ingrédients répartis dans les bols et cuire le bœuf cru. Presser un petit morceau de citron vert selon le goût, ajouter le piment frais, basilic, menthe et coriandre.