



Ingrédients :

- 3 kg de plat de côtes
- 500 g de bœuf à braiser ou de rumsteck ou autre morceau de boeuf tendre
- 4 oignons
- 1 morceau de gingembre frais émincé
- 1 bâton de cannelle
- 1 c. à café de grains de poivre noir
- sel
- 500 g de nouilles de riz fraîches ou 250 g de nouilles déshydrater
- 500 g de pousses de soja frais
- 6 oignons nouveaux
- 4 tomates
- nuoc mam
- jus d'un citron
- 2 piments rouges ou verts hachés
- feuilles de coriandre hachées

Préparation :

Mettre le plat de côtes et le boeuf à braiser dans une cocotte minute rempli d'eau froide. Ajouter 2 oignons émincés, le gingembre, la cannelle, les grains de poivre et le sel. Couvrir et laisser mijoter pendant 6 heure sur feu doux.

Cuire les nouilles dans une autre casserole, elles doivent rester assez fermes. Mettre les pousses de soja dans une passoire et verser par-dessus de l'eau bouillante, les retirer et laisser refroidir, puis retirer toutes les queues noircies. Émincer les oignons nouveaux, couper les tomates en tranches fines, éplucher et couper les 2 oignons restant en fines rondelles. Découper le boeuf en fines lamelles.

Pour servir : Mettre une certaine quantité de nouilles, de pousses de soja, quelques lamelles de boeuf,

des tranches de tomates et d'oignons dans chaque bol et verser du bouillon.

Les convives ajoutent eux-mêmes le nuoc mam, le jus de citron, les piments et la coriandre.

Astuces: Servez-le directement à table, en tenant le bouillon au chaud et en ajoutant les divers ingrédients dans chaque bol.

Anecdote: C'est le plat national du Vietnam ! Il ressemble assez au Moh Hin Gha de Birmanie.

www.azizen.com - copyright 2011-2012 - tous droits réservés