LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Pho vietnamien

Pour 2 personnes | **Très facile**

15 min | **3.40€ La portion** (prix indicatif)

On vous donne ici la base d'un bon pho vietnamien que vous pouvez pimper avec les ingrédients suivants :
½ citron vert
1 càs de sauce hoisin
1 càs de sauce sriracha
2 brins de menthe
1 piment rouge

Les ingrédients

- **100 g** de Boeuf en carpaccio
- **100 g** de Pâte, nouille de riz (pour pho)
- **100 g** de Pousse de soja
- **0.5 pièce** de Oignon jaune
- **20 g** de Pâte pour soupe pho
- **4 brin** de Coriandre fraîche
- **2 brin** de Basilic Thaï frais

Étapes de préparation

Préparation : 10 min | **Cuisson :** 5 min | **Attente :** 0 min

1. Trempez 100 g de nouilles de riz dans de l'eau bouillante 5 à 10 minutes pour les ramollir.
2. Coupez la moitié d'un oignon en très fines tranches (le plus fin possible).
   Faites-les tremper dans de l'eau très froide pour enlever son goût piquant.

Facultatif : coupez un piment en rondelles.

3. Préparez le bouillon pour pho selon les instructions indiquées sur le paquet.

Nous avons utilisé 1 càs de pâte pour 1 L d'eau.

4. Égouttez les nouilles de riz quand elles sont réhydratées et molles.

5. Vous pouvez préparer à l'avance les bols avec les ingrédients de base puis ajoutez le bouillon et les garnitures dès que vous passez à table.
   Déposez les nouilles dans le fond d'un bol large. Ajoutez dessus les tranches de carpaccio de bœuf, les lamelles d'oignon et 100 g de pousses de soja (50 g par bol).
   Mettez de côté en attendant.

6. Au moment de manger, versez le bouillon fumant dans les bols.
   Versez sur le bœuf pour le cuire.

Chacun est ensuite libre d'ajouter les garnitures selon ses préférences :
- du citron vert
- des herbes : menthe, basilic thaï et/ou coriandre
- du piment frais
- de la sauce : sauce hoisin et ou sauce sriracha

7. Mélangez. C'est prêt !