

# Soupe tonkinoise au bœuf saignant et coriandre fraîche

Recette pour 4 personnes



## Description

Plat typique vietnamien consistant en un bouillon de boeuf parfumé à l'anis étoilé, poivre de Sichuan et gingembre frais, tranches fines de boeuf saignant, vermicelles de riz, shitake et coriandre fraîche.

## L'astuce du chef

Ajustez le goût de votre soupe tonkinoise avec de l'huile de sésame, de la sauce hoisin et de la pâte de chili. Vous pouvez aussi utiliser de la viande à fondue déjà tranchée pour cette recette.

## Ingrédients

### Pour la soupe tonkinoise

- 300 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 2 Litre(s) Bouillon de bœuf
- 5 Ml Poivre de sichuan
- 30 Gr Gingembre frais
- 4 Unité(s) Anis étoilé
- 200 Gr Vermicelles de riz plat
- 2 Gousse(s) Ail
- 8 Unité(s) Shiitake
- 30 Ml Sauce soya
- 30 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm

### Pour la garniture

- 1 Unité(s) Lime
- 80 Gr Fèves germées
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 4 Branche(s) Basilic thaï
- 4 Unité(s) Oignon vert

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

### Composez vos assiettes

Déposez dans chaque assiette creuse : quelques champignons shiitakes, les nouilles de riz, les tranches de boeuf, les oignons verts et la coriandre. Versez le bouillon bouillant sur le tout ce qui fera cuire la viande quelques peu. Servez accompagné de quartier de lime, de pousses de soja germées, et de basilic thaï.

### Préparation du vermicelle de riz

Dans un grand volume d'eau salée frémissante faites cuire le vermicelle de riz selon les directions sur l'emballage. Égouttez, rincez et réservez au chaud.

### Préparation du bouillon

Dans une grande casserole, faites bouillir le bouillon de bœuf. Ajoutez l'anis étoilé, le poivre Sichuan, l'ail haché, la sauce soya, la sauce nuoc mam et le gingembre. Laissez infuser pendant 15 minutes à feu doux puis filtrez. Réservez au chaud.

### Mise en place

Tranchez le boeuf extrêmement finement. Émincez les oignons verts. Râpez le gingembre frais. Coupez les champignons shiitake en fines lamelles. Coupez la lime en quartiers. Retirez les feuilles des branches de coriandre.

**Bon appétit!**