

**Temps de cuisson :** 50 minutes

**Temps de préparation :** 20 minutes

**Degré de difficulté :** moyen

**Portion :** 4 portions



## Soupe Phô

### Ingrédients :

- 2 anis étoilés
- 1 c. table de graines de coriandre
- 1 gousse de cardamome verte
- 9 tasses de bouillon de poulet \*
- 3 morceaux d'un pouce de gingembre frais, pelés et coupés en rondelles
- 2 échalotes françaises, hachées finement
- 2 c. table de sauce de poisson
- Sel et poivre au goût
- 3 tasses de poulet, cuit et effiloché
- 3 tasses de nouilles de riz
- 4 bébés bok choy, coupés en deux sur la longueur
- 1 c. table d'huile de sésame
- Coriandre au goût
- Un piment oiseau, épépiné et coupé en tranche
- Oignons verts, coupés en fines tranches, au goût
- Graines de sésame
- Quartier de lime

### Marche à suivre :

1. Dans un coton fromage, déposer les anis étoilés, les graines de coriandre et la cardamome. Fermer en baluchon et sécuriser avec de la corde de boucher.
2. Dans un chaudron, mettre le bouillon de poulet, le gingembre, les échalotes, la sauce poisson et le baluchon d'épices. Saler et poivrer.



3. Porter à ébullition et réduire le feu. Laisser mijoter pendant 45 minutes. Ajuster l'assaisonnement.
4. Pendant ce temps, faire cuire les nouilles de riz.
5. Dans une casserole, faire chauffer l'huile de sésame à feu moyen et faire revenir les bok choy jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais encore un peu fermes. On ne veut pas les surcuire. Réserver.
6. Passer le bouillon dans un tamis.
7. Mettre le bouillon dans quatre bols.
8. Séparer les nouilles et le poulet dans les quatre bols.
9. Ajouter les bok choy. Garnir de piment, d'oignon vert et de coriandre. Ajouter au goût du jus de lime et de graines de sésame. Déguster.

\*Vous pourriez faire cuire votre poulet dans l'eau. Vous jetez ensuite l'eau de cuisson. Vous désossez votre poulet et plongez la carcasse dans de la nouvelle eau. Vous faites bouillir le tout 45 minutes à 1h00 avec des aromates (épices, oignons et carottes). Ensuite, vous dégraissez votre bouillon et vous pouvez l'utiliser pour cette soupe. Votre poulet sera donc cuit pour votre soupe et vous aurez un bouillon maison. S'il en manque, allongez-le avec du bouillon du commerce.