

SOUPE TONKINOISE AU BŒUF

Ingédients : pour 6 portions

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale (*canola pour moi*)
- ¼ tasse (40 g) d'échalotes françaises, ciselées
- 2 c. à soupe (30 ml) de gingembre frais, haché (*râpé à la microplane*)
- 2 (3 *pour moi*) gousses d'ail, hachées
- 1 c. à thé (5 ml) de pâte de cari rouge
- 1 tasse (85 g) de carottes, râpées
- 1 bâton de citronnelle, coupé en deux (optionnel/ *j'ai mis*)
- Sel et poivre, au goût
- ¼ tasse (60 ml) de sauce de poisson (nuoc-mâm)
- 8 tasses (2 L) de bouillon de bœuf
- 8 oz (paquet de 225 g) de vermicelles de riz *
- ½ lb (1 paquet de 350 g *pour moi*) de bœuf à fondue
- 1 ½ tasse (375 ml) feuilles de coriandre** (*pas mis autant*)
- 1 tasse de fèves germées (70 g) (*je mettrai le double la prochaine fois*)
- Quartiers de lime, pour servir (*Essentiel!*)

Préparation :

1. Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile, puis ajouter les échalotes, le gingembre, l'ail, la pâte de cari, les carottes et le bâton de citronnelle. Assaisonner, puis laisser cuire pendant 4 à 5 minutes.
2. Ajouter la sauce de poisson et le bouillon de bœuf, puis laisser mijoter pendant 10 minutes. Retirer le bâton de citronnelle, puis ajouter les vermicelles, le bœuf, la coriandre** et les fèves germées.
3. Rectifier l'assaisonnement au besoin, puis servir avec les quartiers de lime.

* *Suggestion : je mettrai la moitié d'un paquet de vermicelles et ce serait amplement suffisant.*

***Note : j'ai ajouté la coriandre au service, une petite poignée dans chaque bol.*

Source : « Trois fois par jour »

<http://www.troisfoisparjour.com/fr/recettes/soupes-potages/soupe-tonkinoise-au-b-uf>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 8 mai 2017

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2017/05/soupe-tonkinoise-au-buf.html>