



Soupe tonkinoise

Préparation 30 MIN

Cuisson 20 MIN

Portions 4

Se congèle

Ingrédients

- 1 oignon, émincé
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
- 1 morceau de gingembre frais de 5 cm (2 po) de long, pelé et émincé
- 2 gousses d'ail, hachées
- 2 litres (8 tasses) de bouillon de poulet
- 30 ml (2 c. à soupe) de sauce de poisson
- 2 anis étoilés
- 2 clous de girofle
- 2 petits bâtons de cannelle
- Piment fort haché, au goût
- 1 paquet de 225 g de nouilles de riz
- 340 g (3/4 lb) de boeuf pour fondue chinoise
- 75 g (1 tasse) de fèves germées
- 50 g (1/2 tasse) de champignons enoki tranchés
ou
75 g (1/2 tasse) de champignons blancs tranchés

Garniture

- 4 oignons verts, émincés
- Basilic thaï ciselé
ou
Coriandre ciselée
- Piments forts (piments oiseaux ou autre) émincés
- Quartiers de lime

Préparation

1. Dans une casserole à feu moyen-élevé, dorer l'oignon dans l'huile. Ajouter le gingembre et l'ail. Poursuivre la cuisson 3 minutes. Ajouter le bouillon et les épices. Saler et poivrer. Couvrir. Porter à ébullition et laisser mijoter 5 minutes à feu moyen. Passer le bouillon au tamis. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.
2. Dans une casserole d'eau bouillante, plonger les vermicelles de riz. Retirer du feu et laisser reposer 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter et rincer sous l'eau froide. Bien égoutter.

Service

3. Dans 4 grands bols, répartir les nouilles, le boeuf, les fèves germées et les champignons. Ajouter le bouillon fumant et servir.
4. Disposer les ingrédients pour la garniture dans une grande assiette de service et laisser les convives les ajouter à la soupe à leur guise.

Soupe tonkinoise

