

Pho au bœuf

TEMPS DE PRÉP

15 MIN

TEMPS TOTAL

30 MIN

PORTION

2



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1/2 lb de bifteck de surlonge, entier
- 2 c. à t. d'huile de canola
- 1/4 c. à t. de sel
- 1/4 c. à t. de poivre noir
- 1/4 lb de nouilles de riz sèches
- 1 boîte (900 mL) bouillon Pho Prêt à utiliser de CAMPBELL'S®
- 1/2 tasse de germes de soya
- 3 oignons verts, finement émincés
- 2 c. à s. de feuilles de basilic, entières ou hachées grossièrement
- 2 c. à s. de feuilles de coriandre, entières ou hachées grossièrement
- 1 lime, coupée en quartiers, pour la garniture
- Sriracha ou autre sauce piquante (facultative)

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

- 1.** Badigeonner le bifteck d'huile des deux côtés; saler et poivrer.
 - 2.** Chauffer un poêlon moyen à feu mi-élevé. Saisir le bifteck de 1 à 2 minutes de chaque côté, ou jusqu'à la cuisson désirée. Laisser reposer 5 minutes, puis trancher très finement dans le sens contraire du grain. Réserver.
 - 3.** Faire cuire les nouilles selon les directives sur l'emballage. Égoutter, rincer à l'eau froide et réserver.
 - 4.** Chauffer le bouillon jusqu'à ce qu'il frémisses légèrement. Répartir les nouilles en parts égales dans les bols de service; ajouter les fines tranches de bifteck, les légumes et les fines herbes. Recouvrir du bouillon frémissant. Servir immédiatement avec un quartier de lime et de la sauce piquante, si desiré.
-

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.