



À CÔTÉ



## SOUPE TONKINOISE AU BŒUF

### PORTIONS

8-10

### CUISSON

30 minutes + 30 minutes

### INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une \* se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

**4 tasses** de fumet de poisson\*

**6 tasses** d'eau

**3** anis étoilé\*

**3** gousses d'ail écrasées

**2 c. à table** de graines de coriandre\*

**3** feuilles de lime kaffir (on peut trouver en épicerie asiatique)

**2** branches de citronnelle, coupées en tronçons (en épicerie asiatique)

**1 c. à table** de sauce poisson\*

**1 c. à table** de mirin\*

**1 c. à table** de sauce soya\*

**1** oignon coupé en fines lamelles

**1** gousse d'ail écrasée

**1** filet d'huile d'arachide\*

**Environ 1lb** de viande à fondue\*

Pour le service : nouilles de vermicelle\* cuites, champignons tranchés en lamelles, coriandre, basilic thaïlandais et oignon vert haché, sambal œlek\*, fèves germées et huile de sésame\*

Parce qu'il y a toujours des journées plus grises, même l'été, une soupe tonkinoise est toujours à propos. Si vous confectionnez votre bouillon vous-même, vous pourrez de plus bien contrôler ses saveurs.

### INSTRUCTIONS

- 1** Dans un grand chaudron, combiner le fumet de poisson, l'eau, l'anis étoilé, l'ail, les graines de coriandre, les feuilles de lime kaffir, les branches de citronnelle coupées en tronçons, la sauce poisson, le mirin et la sauce soya. Amener à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 30 minutes. Filtrer, laisser refroidir et réserver.
- 2** Dans un grand chaudron, chauffer l'huile à feu vif. Faire sauter l'oignon en remuant quelques minutes, ajouter l'ail et laisser sauter jusqu'à ce que l'oignon soit bien caramélisé.
- 3** Ajouter le bouillon et amener à ébullition.
- 4** Ajouter la viande à fondue au bouillon lorsqu'il est en ébullition, tranche par tranche, rapidement. Retirer du feu.

Pour servir : placer les vermicelles dans un grand bol. Garnir de fèves germées et de champignons. Verser quelques louches de bouillon et de viande dans le bol. Garnir au goût de coriandre, basilic thaïlandais et oignon vert haché, sambal œlek, fèves germées et huile de sésame.