

PHO AU POULET

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson: 1h00 à 1h30

Ingrédients pour 6 personnes:

- 1 poulet de bonne qualité, vidé et coupé en morceaux avec la peau.
- 2 batons de citronnelle
- 1 tronçon de gingembre frais (environ 3 cm de longueur)
- 1 belle carotte
- 1 blanc de poireaux
- 4 cubes "pho au poulet" (en magasin asiatique)
- Glutamate (en magasin asiatique)
- Sel selon le goût
- Poivre

Pour l'accompagnement:

- 1 paquet de nouilles plates à la farine de riz (en magasin asiatique)
- Huile de sésame
- Crevettes cuites décortiquées
- Basilic thaïe

Accompagnements optionnels:

- Coriandre
- Oeufs de caille durs
- 1 oignon cru émincé
- 1 échalote crue émincée

Recette :

1) Faire revenir le poulet quelques minutes dans une marmite. Ajouter 2 à 2,5 litres d'eau, la citronnelle, les cubes "pho au poulet", du glutamate, 1 carotte pelée et émincée, 1 blanc de poireau émincé et le gingembre coupé en 2 dans le sens de la longueur.

Laisser cuire à petits bouillons pendant 1h00 à 1h30. Ecumer fréquemment. Rectifier l'assaisonnement en salant éventuellement.



2) A la fin de la cuisson, retirer le poulet, enlever sa peau, désosser et couper la chair en petits morceaux. Réserver.



Cubes de bouillon pho (magasin asiatique)

3) Faire tremper les nouilles de riz dans l'eau selon les instructions du paquet puis les cuire à l'eau bouillante pendant 1 à 2 minutes. Egoutter et rincer à l'eau froide pour stopper la cuisson.



Nouilles de riz pour pho

4) Dans chaque assiette (creuse), déposer un peu de nouilles de riz, verser quelques gouttes d'huile de sésame dessus ; déposer quelques crevettes, du poulet cuit coupé, des feuilles de basilic et de coriandre. Ajouter éventuellement des oeufs durs de caille écalés, un peu d'oignon ou d'échalote émincé(e). Couvrir de bouillon bien chaud et déguster de suite.

