

Hủ tiếu :

(par Mme Phuong Thao Pham)



Ingrédients :

- 1,5 kg d'os de porc
- 2 carcasses de poulet
- 200 g de viande de porc hachée
- 1 sachet de crevettes surgelées, calibre 26-30 (sachet de 800 g)
- 100 g de crevettes séchées (au rayon produits surgelés)
- 1 boîte d'ail frit
- 1 boîte d'oignon frit
- 1 sachet de radis salé
- 2 oignons
- 1 botte de coriandre (Ngò),
- 1 sachet de ciboulette (Hành lá)
- 1 botte de céleri chinois
- 3 paquets de vermicelles de riz fraîches
- Sel, sucre, poivre moulu
- Nuoc mam
- Au rayon rôtisserie chez Tang Frères, acheter **deux morceaux d'échines de porc rôti**.

1. Préparation

- 1) Lavez les os de porc et de poulet à l'eau bouillante. Rincez bien à l'eau froide.
- 2) Mettez sur le feu la marmite remplie à $\frac{3}{4}$ d'eau et mettez les os dans la marmite, rajoutez les deux oignons, les crevettes séchées et le radis salé. Dès que le bouillon commence à bouillir, baissez le feu et à l'aide de l'écumoire, enlevez régulièrement l'écume à la surface pour obtenir un bouillon bien clair.
- 3) Lavez la ciboulette, bien égoutter puis coupez en petits morceaux.
Lavez les branches de céleri chinois, égouttez puis coupez en bâtonnets fins de 5 cm environ.
- 4) Coupez les tiges de la coriandre, laissez tremper la coriandre dans un grand bol d'eau tiède 20 mn. Egouttez.
- 5) Décortiquez les crevettes en laissant la queue.
- 6) Fendez le dos des crevettes en deux pour enlever le filament noir.
- 7) Mettez les crevettes dans une passoire en inox puis les faire cuire dans le bouillon en les immergeant dedans. Réservez-les.
- 8) Epluchez et hachez l'ail.
- 9) Faites dorer l'ail haché dans une casserole puis versez la viande hachée dedans et faire cuire en ne cessant pas de mélanger. Salez et poivrez.
- 10) Dès que le bouillon fait moins d'écumes en surface, rajoutez du sel, du nuoc mam et un peu de sucre.

2. Dégustation

- 1) Faites cuire les vermicelles dans de l'eau bouillante (dans laquelle vous aurez versé une cuillère à soupe d'huile) pendant 3 mn, égouttez et rincez abondamment à l'eau froide.
- 2) Coupez en fines lamelles les morceaux d'échine de porc rôtie.
- 3) Disposez dans chaque bol : les vermicelles, la viande hachée, les lamelles de porc rôti, la ciboulette, la coriandre, le céleri, l'ail et l'oignon frits et un peu de poivre.
- 4) Versez dessus le bouillon bien bouillant.