



Soupe Mékong

21/03/2017 à 12h17

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1h

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1,5 L de bouillon de bœuf
- 50 g de gingembre frais en fines lamelles
- 2 bâtons de cannelle
- 2 oignons coupés en 2
- 3 clous de girofle
- 2 étoiles d'anis
- 1 cuil à café de poivre noir en grains
- 3 cuillères à soupe de sauce de poisson
- 600 g de nouilles de riz fraîches
- 100 g de germes de soja
- 225 g de romsteak coupés en fines lamelles
- 2 oignons verts en fines rondelles
- 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche
- Quelques quartiers de citron vert
- Du poivre noir concassé

Préparation :

- Portez à ébullition le bouillon parfumé avec le gingembre, les oignons, les épices et la sauce de poisson. Couvrez et laissez frémir 30 minutes;
- Filtrez le bouillon, jetez les résidus solides. Remettez le bouillon dans la casserole pour le porter à nouveau à ébullition;
- Répartissez dans des bols les nouilles, les germes de soja et les lamelles de romsteak. Couvrez de bouillon très chaud;
- Garnissez d'oignon vert et de coriandre et servez aussitôt avec les quartiers de citron et le poivre concassé.