



SOUPE DE NOUILLES « PHO » AU SAUMON **par Didier Corlou Restaurant Verticale Hanoi**

Nbre de personnes : 6

Ingrédients

1Kg d'arêtes de saumon
100 gr Echalotes
150 gr Gingembre entier
420 gr Saumon frais
400 gr Nouilles de riz
100 gr Ciboulette
Poivre, nuoc mam, sel

Réalisation

Faire un bouillon avec les arêtes. Y ajouter les échalotes et le gingembre grillés avec la peau. Mijoter le bouillon pendant 20 minutes. Assaisonner avec du nuoc mam et du sel, passer au chinois.
Pocher les nouilles de « pho » à l'eau bouillante, les partager dans 6 bols.
Emincer le filet de saumon, le pocher dans le bouillon et le mettre au dessus des nouilles.

Finition&Dressage

Couper les herbes et la ciboulette, les partager dans les bols.
Verser le bouillon très chaud. Ajouter un peu de gingembre en julienne et des blancs de ciboulette.

Le mot du Chef : le « Pho » est généralement servi avec du boeuf et du poulet et au petit déjeuner. Cette soupe centenaire (elle mérite sa place au musée !) est au croisement des cultures européenne et asiatique. Elle est vraiment vietnamienne, mais a aussi évolué avec nos modes de vie actuels.

Dans cette recette elle prend un côté Scandinave. Je l'ai créée pour le Roi et la Reine de Norvège en 2004.