

Pho au poulet



Pho au poulet



Portions : 10



Prep & Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

15 tasses (3,75 L) de bouillon de poulet sans sel ajouté
10 gousses d'ail, hachées
1/4 tasse (60 ml) de gingembre frais haché
3 c. à soupe (45 ml) de sauce de poisson
2 c. à soupe (30 ml) de sauce hoisin

Présentation :

30 oz (900 g) Lanières de poitrine de poulet rôti
au four entièrement cuites de Reuven (code produit 11102)
7 1/2 tasses (1,75 L) de vermicelles au riz cuits
10 tasses (2,5 L) de germes de soja
2/3 tasse (150 ml) d'oignons verts tranchés
1/2 tasse (125 ml) de coriandre fraîche
1/3 tasse (75 ml) de menthe fraîche
3 piments rouges thaïlandais, tranchés
10 quartiers de citron vert

Instructions pour la préparation

Dans une grande casserole, porter à ébullition le bouillon de poulet, l'ail, le gingembre, la sauce de poisson et la sauce hoisin. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit parfumé.

Présentation : Préparer les Lanières de poitrine de poulet rôti au four selon les indications sur l'emballage. Pour chaque portion, placer 3/4 tasse (175 ml) de vermicelles cuits dans un bol. Verser 1 1/2 tasse (375 ml) de la soupe sur les nouilles. Ajouter (2,6 oz / 67 g) de poulet cuit. Garnir avec 1 tasse (250 ml) de germes de soja et 1 c. à soupe (15 ml) d'oignon vert. Saupoudrer de coriandre, de menthe et de piments. Servir avec le citron vert.

