



---

Pot au « pho »  
RECETTE

## Pot au « pho »



|                    |             |
|--------------------|-------------|
| <b>TEMPS</b>       | 40 minutes  |
| <b>INGRÉDIENTS</b> | 10 produits |
| <b>FAIRE</b>       | 4 portions  |

### INGRÉDIENTS

- 500g de viande de bœuf grasse
- 500g de viande de bœuf maigre
- 4 poireaux
- 4 carottes
- 1 branche de céleri
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 3 c. à s. de sauce soja salée Suzi Wan
- 1 pincée de poivre noir

### PREPARATION :

1. Ficeler les morceaux de viande pour qu'ils se maintiennent en forme pendant la cuisson.
2. Eplucher, laver et couper les carottes, les poireaux et la branche de céleri.
3. Dans une cocotte à fond épais, plonger les morceaux de viande dans 5 litres d'eau froide. Porter à ébullition et écumer régulièrement.
4. Quand il ne se forme plus d'écume, ajouter au bouillon et à la viande les oignons épluchés entiers, les carottes, les poireaux, le céleri branche, l'ail et le bouquet garni préalablement ficelé.
5. Ajouter le poivre et la sauce soja salée Suzi Wan .
6. Porter à ébullition puis laisser cuire à couvert pendant 4 heures sur un feu très doux.

7. Dresser les morceaux de viande et de légumes dans un plat chaud et les servir aussitôt avec de la sauce soja salée Suzi Wan et de la moutarde de Dijon.
8. Le bouillon se consomme traditionnellement séparément. Il peut être consommé chaud ou tiède.

## LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®



### Saumon laqué à la sauce soja

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits



### Pad Thaï aux crevettes

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits



## **Vermicelles-chinois-boeuf**

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits



## **Nouilles sautées au bœuf**

TEMPS

22 min

INGRÉDIENTS

11 produits

---

**Source URL:** <https://fr.suziwan.com/recipes/pot-au-pho>