

Soupe Kao Lao au mignon de boeuf et citronnelle

Recette pour 4 personnes

Description Soupe à base de bouillon de boeuf, feuille de lime Kaffir, garnie de filet mignon de bœuf et fèves germées.

L'astuce du chef Le degré de piquant est à vous de juger, enlever ou ajouter des piments oiseaux à votre goût.

Ingrédients

Pour la soupe

- 1 Litre(s) Fond de veau
- 2 Unité(s) Feuille(s) de lime kefir
- 1 Unité(s) Piment oiseau
- 2 Bâton(s) Citronnelle
- 100 Ml Sauce soya allégée
- 100 Gr Sucre de palme
- 50 Gr Gingembre frais
- 1 Bâton(s) Cannelle
- 4 Unité(s) Anis étoilé

Pour la garniture

- 2 Unité(s) Filet mignon de boeuf
- 100 Gr Fèves germées
- 100 Gr Carotte
- 2 Branche(s) Basilic thaï

Préparation

Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Coupez le filet mignon en mince tranche. Écrasez la citronnelle et hacher le grossièrement. Émincez le gingembre. Déchirez les feuilles de lime Kaffir en deux. Découpez la carotte en fine julienne. Couper le piment oiseaux en deux.

Préparation de la soupe Kao Lao

Dans une casserole, réunissez avec le fond de veau, tout les ingrédients de la soupe et laissez mijoter doucement pendant 20-30 minutes à feu doux. Filtrez le mélange à l'aide d'un tamis afin d'en retirer toutes les aromates et garder le bouillon chaud pour servir.

Dressez vos assiettes

Dans le fond d'un bol, étaler l'émincer de bœuf et ensuite garnir de carotte, fèves germées et de basilic tha. Monter le bouillon à ébullition et servir par dessus.

Bon appétit!