

[Cuisine Vietnamienne - Bun thang](#)

La préparation d'un bon bol de [bouillon aux vermicelles \(bun thang\)](#) nécessite une vingtaine d'ingrédients différents.

On peut ajouter aussi un peu de pâte de crevettes dans le bol. Il serait impossible de parler du bouillon aux vermicelles de Hanoi sans mentionner la fameuse essence de cà cuông (tirée d'un insecte), dont une toute petite quantité récoltée au bout d'un cure-dent trempée dans le bol suffit à répandre son odeur caractéristique.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg de travers de porc
- 1 kg de poulet
- Pâté de porc bouilli
- Crevettes séchées
- 3 œufs de poule
- Vermicelles, nuoc mam, sel, glutamate, pâte de crevettes (mam tôm), essence de cà cuông, persicaire, ciboule.

Préparation :

Bouillon :

- Verser 3 litres d'eau dans une marmite avec quelques rondelles de ciboule et un peu de sel. Mettre la marmite au feu. Quand l'eau est chaude, y plonger le poulet dont la chair a, au préalable, été déchirée en filaments et le faire cuire.
- Mettre ensuite les travers de porc dans le bouillon de poulet obtenu et laisser mijoter jusqu'à ce que les os ramollissent. Ne pas oublier d'enlever régulièrement l'écume qui se forme à la surface.
- Ajouter les crevettes séchées dans le bouillon.
- Filtrer, puis ajouter nuoc mam, sel et glutamate.
- Couper le pâté de viande de porc bouillie en fines tranches.
- Préparer avec chaque œuf une omelette fine, que l'on découpe ensuite en de fins bâtonnets.
- Décortiquer les crevettes, les faire cuire à la vapeur, puis les piler. Couper finement persicaire et brins de ciboule.

Cuisine Vietnamienne - Bun thang

Écrit par vacances

Jeudi, 29 Août 2013 05:02 -

Présentation :

Mettre les vermicelles dans les bols, puis par dessus poulet en filaments, crevettes, bâtonnets d'omelette, ciboulette et persicaire au centre. Ce plat est servi chaud. Il faut ensuite verser le bouillon dans les bols, ajouter un peu de pâte de crevettes et d'essence de cà cuông.

Bon appétit !

Consultez la source sur Visoterra.com: [Cuisine Vietnamienne - Bun thang](#)