

BO KHO (RAGOÛT DE BœUF BRAISÉ VIETNAMIEN)



Le Bo Kho est un ragoût emblématique de la cuisine vietnamienne, influencé à la fois par les techniques de braisage françaises et les épices d'Asie du Sud-Est. Introduit durant la période coloniale, ce plat a évolué pour intégrer des saveurs typiquement vietnamiennes comme la sauce de poisson, la badiane et la cannelle. Aujourd'hui, il est apprécié comme plat familial réconfortant, souvent servi lors des repas partagés ou des occasions spéciales.

Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
 - **Temps de cuisson:** 150 mins
 - **Portions:** 6
-

Ingredients

- 1 kg de bœuf à braiser (paleron, gîte ou macreuse), coupé en gros cubes
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 2 oignons, émincés
- 4 gousses d'ail, hachées
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 2 cuillères à soupe de pâte de curry rouge ou poudre de bo kho
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de cinq-épices
- 2 étoiles de badiane

- 1 bâton de cannelle
 - 2 cuillères à soupe de sauce de poisson (nuoc-mâm)
 - 1 cuillère à soupe de sucre
 - 1 litre de bouillon de bœuf ou d'eau
 - 3 carottes, coupées en gros morceaux
 - Sel et poivre
-

Préparation

Etape 1

Dans une grande marmite ou cocotte, chauffer l'huile à feu moyen-vif. Ajouter les morceaux de bœuf et les faire dorer sur toutes les faces afin de développer les arômes. Retirer temporairement la viande et réserver.

Etape 2

Dans la même marmite, faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter l'ail, le concentré de tomate, la pâte de curry, le paprika et le cinq-épices, puis mélanger soigneusement jusqu'à ce que le mélange soit bien parfumé.

Etape 3

Remettre la viande dans la marmite, ajouter la badiane, la cannelle, la sauce de poisson et le sucre. Couvrir avec le bouillon, porter à ébullition puis réduire le feu. Couvrir et laisser mijoter doucement pendant environ 2 heures, jusqu'à ce que la viande soit très tendre.

Etape 5

Servir bien chaud, garni de coriandre fraîche et d'oignons verts. Le Bo Kho se déguste traditionnellement avec du riz blanc, des nouilles de riz ou une baguette vietnamienne.