

SOUPE PHNOM PENH

គុយទាវភ័ព្វ

La soupe Phnom Penh, ou « Kway Teow », comme on l'appelle en teochew, est vraiment le plat star de la street food en Asie du Sud-Est.

Créée par des migrants chinois venus de Chaozhou, cette petite merveille culinaire a posé ses valises en plein cœur de l'Asie du Sud-Est et n'a pas tardé à conquérir le cœur des Cambodgiens. Aujourd'hui, c'est le plat emblématique du Cambodge, dont elle porte fièrement le nom de la capitale, mais elle a aussi trouvé sa place au Vietnam du Sud où on la nomme « Hu tieu ». Elle a même été adoptée en Thaïlande, en Malaisie, et jusqu'à Singapour.

La préparation de la soupe Phnom Penh, c'est un véritable acte d'amour. On fait longuement mijoter un bouillon à base d'os de porc (parfois même de poulet... ou les deux !) pour révéler leur parfum.

On y ajoute une poignée de crevettes ou de calamar séchés qui apportent cette saveur inimitable des profondeurs. C'est pourquoi on l'appelle aussi le bouillon terre et mer.

Ce mélange est ensuite agrémenté de vermicelles de riz fins, de porc haché, de boulettes de poisson, de crevettes, et parfois d'abats (comme du foie de porc), créant un plat aussi complexe que réconfortant.

Servie traditionnellement avec une abondante garniture de pousses de soja et d'herbes aromatiques, la soupe Phnom Penh peut être dégustée de deux façons : avec les garnitures plongées directement dans le bouillon, ou bien « sèches », c'est-à-dire à part, pour doser bouillon et accompagnement selon ses goûts tout en appréciant la texture de chaque ingrédient.

Ce qui rend cette soupe si spéciale pour moi, c'est qu'elle est imprégnée des souvenirs de ma maman en train de la préparer avec beaucoup de patience et de soin. Chaque parfum, chaque saveur me ramène à ces moments passés ensemble dans la cuisine, à l'observer écumer le bouillon avec application, avant de le filtrer pour qu'il soit le plus clair possible.

Puis, chaque membre de la famille composait son propre bol sous l'œil aguerri de notre maman. Elle ajustait toujours le bouillon de nos bols pour que les vermicelles s'imprègnent au mieux de son affection et de toute l'attention qu'elle portait à sa préparation.

C'est ma soupe préférée, je peux la déguster du matin jusqu'au soir. Légère et réconfortante, une cuillère de cette soupe, c'est comme un câlin de mon pays d'origine !





INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Pour le bouillon :

- 2 kg d'os de porc
- 300 g de daikon
- 2 carottes
- 1 oignon
- 30 g de gingembre
- 50 g de crevettes séchées
- 5 l d'eau froide
- 200 g de filet mignon de porc
- 2 c. à soupe de sucre blanc
- 2 c. à soupe de sel
- 6 c. à soupe de sauce de poisson (nuoc-mâm)

Pour le porc haché :

- 300 g d'échine de porc haché
- 2 c. à soupe d'huile neutre (type tournesol)
- 1 c. à soupe de sauce de poisson (nuoc-mâm)
- ½ c. à soupe de sauce d'huître
- 1 pincée de poivre

PRÉPARATION

1. Plongez les os de porc dans de l'eau bouillante pendant 15 min, puis égouttez-les et rincez-les sous l'eau froide.

2. Pelez le daikon et les carottes et coupez-les en tronçons. Pelez l'oignon et le gingembre.

Déposez tous ces ingrédients dans une marmite avec les os de porc nettoyés et les crevettes séchées, couvrez-les avec 5 l d'eau froide, puis portez à ébullition. Réduisez à feu moyen et couvrez. Laissez frémir 1 h 30. Écumez le dépôt qui se forme à la surface.

3. Ajoutez au bouillon le filet mignon de porc, le sucre, le sel et 6 c. à soupe de nuoc-mâm. Laissez frémir 30 min supplémentaires, à découvert, en écumant régulièrement la surface.

4. Pendant ce temps, dans une casserole à feu vif, faites revenir la viande de porc hachée avec 2 c. à soupe d'huile. Versez ½ c. à soupe de sauce d'huître, 1 c. à soupe de nuoc-mâm, 1 pincée de poivre. Faites revenir 5 min en remuant.

5. Si vous en utilisez, plongez les boulettes de poisson dans le bouillon et laissez cuire 5 min à feu moyen.

6. Émincez la cébette et la coriandre, et coupez le citron en quartiers.



Pour intensifier les parfums du bouillon, placez les oignons et le gingembre sur une plaque de cuisson sous le gril du four (préchauffé) 10 min à 240°. La chaleur élevée du gril caramélise les sucres naturels, ce qui apportera une légère touche fumée et une saveur plus profonde à votre plat.

*Suite des ingrédients
en page 148.*

