



Kimchi

Ma recette de kimchi est basée sur deux recettes coréennes différentes, où j'ai combiné goût et facilité de préparation. En partie du livre de cuisine « petite Corée » de Billy Law (dont j'ai déjà fait cette recette pour Bulgogi) et en partie sur la recette d'Alice Choi de hipfoodiemom.com.

Pour le gochugaru, le radis et le radis coréens, il est préférable de visiter le toko¹, où vous pouvez trouver tous ces ingrédients.

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

1.000 g chou chinois
500ml d'eau
160 gr de gros sel de mer
225 gr de radis
4 tiges d'oignon de printemps
5 gousses d'ail
1 cm de gingembre (râpé)
1 oignon
20 gr de Gochugaru
75 ml de sauce Nuoc Man
5 gr le sucre

MODE DE PRÉPARATION

- Tirez les feuilles du chou chinois. Coupez le fond (le cul) et rincez les feuilles sous le robinet.
- Ensuite, coupez-les en petits morceaux carrés (la taille du Kimchi tel que vous le connaissez).
Prenez un grand bol et mettez-y une couche de chou chinois tranché, de l'eau et du gros sel. Répétez cette couche par couche. Assurez-vous que le chou chinois est juste sous l'eau lorsque vous appuyez sur lui.
- Cela vous laisse 2 heures. Ensuite, égouttez-le et rincez-le pour rincer le sel.
Maintenant, coupez l'oignon de printemps en morceaux de 2 centimètres.
- Épluchez le radis et mettez-le dans un robot culinaire avec les gousses (épluchées) à l'ail, le gingembre, l'oignon, le gochugaru, la sauce de poisson et le sucre.
- Versez le chou chinois et l'oignon sauvage coupé ici et répartissez-le dans 3 bocaux.

- › La fermentation prend environ 1 à 2 jours (en fonction de la chaleur) et peut être reconnue par les bulles qui se produisent. Vous pouvez ensuite mettre les pots au réfrigérateur. Cela ralentit le processus de fermentation et améliore le goût. Après 1-2 jours au réfrigérateur, vous pouvez manger le Kimchi. Profitez-en !



¹ Un toko (mot indonésien signifiant « magasin ») est un type de magasin de détail présent en Indonésie et aux Pays-Bas.