CHOU KIMCHI

INGRÉDIENTS

- 2 kg de chou chinois
- 2 poireaux
- 1/2 navet long
- 3 gousses d'ail hachées
- 2 c-à-c de gingembre frais râpé fin
- 1 ou 2 c-à-c de sauce de poisson
- 1 c-à-s de piment rouge haché (ou 3 poivrons rouges)
- 1 c-à-s de sésame grillé
- 1 c-à-s de sucre
- 100 à 160g de gros sel

C'est le plat de base de la cuisine coréenne. Il faut savoir qu'il existe différentes sortes de Kimchi et qu'il peut se préparer avec des sauces variées. Le Kimchi est du chou fermenté aux épices (d'où son odeur assez forte). Mais on va dire que comme le fromage français, plus ça sent, plus il est bon !

PRÉPARATION

Coupez le chou en lamelles dans le sens de la longueur et mettez-le dans un saladier rempli d'eau tiède salée. Saupoudrez le chou de gros sel (à mettre entre chaque feuille). Laissez reposer et dégorger pendant une nuit.

Le lendemain, rincez les lamelles de chou à l'eau et égouttez-les.

Dans un autre saladier:
Coupez le navet et les poireaux en fines lamelles d'environ 5 cm

Mélangez les ingrédients pour faire la pâte d'épices : gingembre, piment rouge, ail, sucre et sauce de poisson.

Il faut tout éplucher ou râper afin de faire la pâte.

Étalez cette pâte entre les feuilles de chou. Déposez les morceaux de chou dans un grand récipient. Saupoudrez avec un peu de sésame grillé.
-Placez un couvercle ou une assiette sur le récipient, ou fermez-le hermétiquement.

Il faut maintenant attendre 4 à 5 jours pour que le Kimchi soit prêt.

Il peut se conserver environ trois semaines au frigo.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE REPOS : 4 À 5 JOURS !