

Kimchi

Trois règles à retenir pour réussir la fermentation:

- 1. Travaille dans des conditions stériles:** Tous les ustensiles doivent être aussi aseptisés que possible pour éviter la formation de moisissures.
- 2. Élimine l'air:** enfonce bien les légumes dans la saumure pour éviter les poches d'air.
- 3. Aère tous les jours:** ouvre le couvercle une fois par jour pour laisser s'échapper les gaz.

Préparation

1. Saler: Laver le chou chinois et le couper en morceaux de la taille d'une bouchée. Faire mariner les morceaux dans de l'eau salée pendant 4 à 6 h, jusqu'à ce qu'ils se plient sans se casser. Les rincer dans une grande passoire et bien égoutter.

2. Assaisonner: La marinade du kimchi se compose de cinq éléments:

- Légumes: radis, carottes, oignons nouveaux
- Ingrédients mixés: oignon, ail, gingembre, pomme (avec sirop d'érable)
- Sauce soja (recette originale: sauce de poisson)
- Poudre de piment (original: gochugaru)
- Pul (pâte de riz): farine de riz et eau, chauffées jusqu'à obtention d'une masse collante

Couper les carottes dans le sens de la longueur en fines lamelles de 1 à 2 mm. Couper les oignons nouveaux en morceaux de 2 cm. Couper le radis en petits cubes. Mixer l'oignon, l'ail, le gingembre et la pomme avec le sirop pour obtenir une pâte fine. Mélanger tous les ingrédients dans un grand saladier.

Ajuster l'assaisonnement selon vos préférences et bien enrober le chou de marinade de manière uniforme.

3. Fermenter: Remplir hermétiquement les bocaux avec le chou mariné. Verser le reste de la sauce par-dessus.

Laisser fermenter 24 h à température ambiante, puis goûter.

Pour une fermentation plus marquée, laisser reposer plus longtemps.

Conserver ensuite au réfrigérateur.



Conseils supplémentaires

de Daniel Meier
Chef chez dieCuisine

- Il n'existe pas une seule recette de kimchi: même en Corée, les variations sont nombreuses. Pour un goût authentique, il est conseillé d'utiliser du gochugaru (poudre de piment coréenne) ou du gochuchang (pâte de piment coréenne) à la place de la poudre de chili indiquée, ainsi que de la sauce poisson plutôt que de la sauce soja. Mais la recette fonctionne très bien avec les ingrédients alternatifs mentionnés.
- Une fois la fermentation réussie, le kimchi ne se périmé pas: il devient simplement plus acide et plus tendre avec le temps.



Deux bocaux de
taille moyenne



env.
1 h

1 gros chou chinois
½ tasse de gros sel marin

1.5 l d'eau
1 petite carotte
1 radis
3 oignons nouveaux
1 petit oignon
4 gousses d'ail
1 petit morceau de gingembre
1 petite pomme

2 c. à s. de sirop d'érable
4 c. à s. de poudre de piment
(original: gochugaru ou gochuchang)
3 c. à s. de sauce soja (recette
originale: sauce de poisson)

1 c. à s. de farine de riz
½ tasse d'eau