



Plats d'accompagnement

## **Kimchi de radis en saumure - dongchimi**

**Pour 20 personnes.**

### **Ingrédients**

800 grammes radis (ou de radis blanc)  
2 cuillères à soupe de sel marin  
2 cuillères à soupe de sucre  
25 grammes jeunes oignons  
1 litre d'eau  
1 cuillère à soupe de sel marin  
300 grammes de poires (normale ou nashi)  
150 grammes de pommes (rouge)  
50 grammes oignons  
20 grammes d'ail  
15 grammes de gingembre  
1 piment (frais)

Un kimchi de radis doux, dans l'eau. Ce kimchi est extrêmement rafraîchissant en été, avec juste un peu de piquant provenant des piments ajoutés si souhaité. Délicieux comme rafraîchissant du palais lors de votre BBQ coréen avec de la viande pure grillée ou avec de la viande aux marinades épicées !

### **Méthode de préparation**

Lavez et épluchez le radis noir et coupez-le en rondelles de 5 cm et environ 1 cm d'épaisseur. Placez-les dans un grand plat et ajoutez 2 cs de sel marin et 2 cs de sucre. Mélangez délicatement et laissez reposer 30 minutes.

Rincez les dés de radis quelques fois sous l'eau froide et laissez égoutter 5 minutes.

Coupez le jeune oignon en morceaux de 5 cm que vous ajoutez aux dés de radis noir dans une boîte de conservation jusqu'à la moitié. Si souhaité vous pouvez aussi ajouter maintenant les piments frais coupés en morceaux.

Mixez les autres ingrédients dans un robot jusqu'à obtenir une purée complète puis passez le mélange dans un torchon, afin de n'avoir que le liquide pur. Ce liquide peut être ajouté dans la boîte de conservation.

Fermez votre boîte de conservation et conservez-la à température ambiante pendant 18 à 24 heures. Ensuite, vous le conservez au frigo.

Vous pouvez commencer à les consommer entre 48 et 72 heures après leur préparation. Le dongchimi se conserve 3 à 4 semaines au frigo et si vous aimez le goût plus acide, vous pourrez encore le manger après. Il est possible que vous remarquiez des bulles dans le liquide, cela signifie qu'il fermente bien et c'est donc OK !

Léger et rafraîchissant, c'est un plat d'accompagnement parfait lors d'une chaude journée de printemps ou d'été !

## Ustensiles de cuisine

Mixeur

