



Plats d'accompagnement

Kimchi blanc - Baek kimchi

Pour 24 personnes.

Ingrédients

Kimchi

1 chou chinois
72 grammes de sel de mer

Saumure

216 grammes de sel de mer
1 litre d'eau

Kimchi garniture

1/2 carotte
200 grammes radis
20 grammes jeunes oignons
30 grammes de poivrons rouges
1 cuillère à soupe de poignée de pin

Saumure kimchi

1 litre d'eau
1 cuillère à soupe de sel de mer
300 grammes de poires (normale ou nashi)
150 grammes de pommes (rouge)
50 grammes oignons
2 gousses d'ail
10 grammes de gingembre

Celui qui aime manger coréen connaît le kimchi ; chou fermenté dans une marinade de piment rouge. Délicieusement rafraîchissant, mais aussi épicé. Celui qui n'aime pas les plats épicés appréciera sans aucun doute ce kimchi blanc. Délicieusement léger et rafraîchissant, c'est un accompagnement idéal en été !

Méthode de préparation

Coupez le chou en deux dans le sens de la longueur puis à nouveau en deux dans le sens de la longueur. Frottez la partie blanche de chaque quart de chou avec du sel, placez-le dans un récipient et versez la saumure dessus. Placez un objet lourd par-dessus pour que le chou ne flotte pas. Cela aidera à bien saumurer toutes les pièces. Laissez reposer à température ambiante pendant environ une heure et demie, jusqu'à ce que la partie blanche soit souple. Retournez le chou toutes les 30 minutes

Pendant ce temps, préparez les ingrédients pour la garniture au kimchi. Coupez la carotte, les radis et le poivron en julienne et coupez la partie verte du jeune oignon en petits morceaux.

Préparez aussi la saumure à l'avance en versant l'eau et le sel dans un grand plat. Mixez la poire, la pomme, l'oignon, l'ail et le gingembre dans un mixeur. Placez le mélange en purée dans une passoire et filtrez le mélange lisse dans le plat d'eau de kimchi.

Rincez le chou plusieurs fois sous l'eau courante et rincez tout le sel restant. Placez-les dans une passoire et laissez-les bien égoutter pendant 10 à 20 minutes.

Une fois sec, placez le chou sur une planche à découper et remplissez les feuilles une à une, uniformément avec la garniture au kimchi. Une fois remplis, placez les boules face vers le bas dans un grand récipient de conservation hermétique (un récipient de 5 L est idéal pour cette recette).

Une fois toutes les boules placées dans la boîte, versez délicatement l'eau de kimchi dans la boîte. Assurez-vous que les boules ne flottent pas et fermez la boîte. Laissez fermenter à température ambiante pendant 12 à 24 heures.

La durée dépend de la température. Plus il fait chaud, plus vite il peut être mis au frigo. Plus il fait froid, plus vous le laissez agir longtemps. Mettez-le ensuite au frigo.

- Vous pouvez servir le kimchi après environ 3 jours.

Le kimchi goûte mieux s'il a mûri un peu, à partir d'une petite semaine au frigo. Avant de servir le kimchi, coupez-le en bouchées et servez-le dans un petit plat avec un peu d'eau de kimchi. Conserver les autres quartiers de chou entiers jusqu'au moment de servir.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

