

Kimchi de chou nappa

Ingrédients

Légumes:

1 chou nappa (1kg-1,5kg)
1/3 tasse (100g) de sel (pour mélanger au chou)
1 petit daikon (300g)
1 carotte (125g)
2-3 oignons verts (20-25g)

Sauce

1 tasse (250ml) d'eau
1 c. à table de sucre
1 c. à table de farine de riz gluant
5 gousses d'ail
1 c. à thé de gingembre frais - haché
1 petit oignon jaune (60g) - haché
1/4 tasse (63ml) de sauce de poisson (la marque des 3 crabes)
2 c. à table (9g) de minis crevettes séchées - hachées
1/2 tasse de flocons de piment coréen

Étapes

Couper le chou nappa une fois au centre sur la longueur, puis couper encore une fois au centre de chacune des moitiés. Retirer le pied, puis couper le chou en bande de 1 pouce (2,5cm).

Rincer le chou sous l'eau, puis le mettre dans un grand bol. Mélanger 1/3 tasse (100g) de sel dans le chou. Laisser le chou reposer pour un total de 2 heures, en venant mélanger les morceaux à chaque 30 minutes pour reprendre le sel.

Préparer la sauce en mélangeant dans une casserole: 250 ml d'eau, 1 c. à table de sucre et 1 c. à table de farine de riz gluant. Une fois le tout mélangé, mettre sur feu moyen et amener à ébullition pour faire épaissir. Lorsque le mélange a une consistance légèrement plus épaisse, retirer du feu et laisser refroidir complètement.

Dans un petit robot culinaire (style Magic Bullet), mettre ensemble 5 gousses d'ail, 1 c. à thé de gingembre, 1 petit oignon jaune coupé en morceaux, 1/4 tasse (63ml) de sauce de poisson de la marque des 3 crabes, et 2 c. à table de minis crevettes séchées. Broyer le tout afin d'obtenir un mélange lisse et homogène.

Lorsque le mixte dans la casserole a bien refroidit, y ajouter le mélange de l'étape précédente. Ajouter également 1/2 tasse (ou quantité au choix) de flocons de piment coréen. Mélanger le tout et garder de côté.

Éplucher et couper le daikon et la carotte en juliennes fines. Mettre de côté, pas besoin de les faire tremper dans du sel. Pour les oignons verts, couper en rondelles ou en lanières.

Après 2 heures d'attente, bien rincer le chou nappa (4 fois) sous l'eau froide pour bien enlever le sel. Bien l'égoutter.

Combiner tous les légumes au chou, puis incorporer la sauce. Bien mélanger.

Mettre dans des contenants stérilisés, et bien compacter les légumes pour enlever les espaces d'air à travers les légumes. Les légumes devraient être submergé par le liquide. Laisser environ 2-3cm de bordure, si on remplit trop, le kimchi pourrait déborder un peu dans les jours qui suivront. Fermer le couvercle sur les pots (Je ne visse pas complètement mes pots masson) .

Laisser fermenter le Kimchi sur le comptoir, à l'abri du soleil, pour 3 à 4 jours. Au bout de 3-4 jours, vérifier en pressant les légumes, si beaucoup de petites bulles font surface, la fermentation a bien commencé. Visser les pots et mettre au réfrigérateur. La fermentation va continuer, mais beaucoup plus lentement. Plus le temps avancera, plus le goût sera fort.