

## **RECETTE DU KIMCHI (choucroute coréenne)**

### Ingrédients pour 2 bocaux de 75 cl

Environ 1,2 Kg de chou chinois  
15 g de gros sel

#### Assaisonnement

250 g de radis blanc (ou rose, ou noir)  
50 à 75 g de ciboule ou d'oignons nouveaux  
2 gousses d'ail  
5 à 10 g de gingembre  
25 g de piment rouge coréen, gochugaru ( ou à défaut 5 à 10 g de piment d'espelette )  
2 cuillères à soupe de sauce de poisson (nuoc man) ou de sauce de soja  
1 cuillère à café de sucre  
1 cuillère à soupe de riz ou autre céréale  
environ 10 cl d'eau

### Préparation

Retirer les feuilles abîmées du chou, le rincer si nécessaire

Le couper en tronçons d'environ 2 cm, le mettre dans un grand récipient et saupoudrer de sel.

Mélanger soigneusement en pétrissant jusqu'à avoir les mains mouillées et laisser reposer le temps de préparer le reste . Il est aussi possible de mélanger suffisamment longtemps pour faire sortir l'eau du chou .

#### Assaisonnement

Peler et émincer ou râper le radis

Couper la ciboule

Peler et couper en petits morceaux ou râper l'ail et le gingembre.

Mélanger ces ingrédients avec la sauce de poisson, le sucre et le piment.

Délayer la farine de riz dans l'eau, et chauffer à feu doux en remuant sans cesse jusqu'à épaississement. Laisser refroidir puis rajouter à la préparation précédente

Mélanger le chou et l'assaisonnement jusqu'à obtenir une pâte homogène .

Mettre dans le bocal en tassant bien chaque couche pour éliminer les bulles d'air et faire sortir le jus . Remplir le bocal jusqu'à 2cm du bord , essuyer le bord du bocal et du couvercle, et fermer hermétiquement .

Laisser 2-3 jours à température ambiante, en mettant sur une petite assiette .

Puis 2 à 3 semaines dans un endroit frais