

Kimchi blanc

écrit par Pariseyn | 18 mars 2020



Le kimchi est un condiment que les coréens consomment du matin au soir, mais qui est assez relevé. Voici une version moins épicée mais très savoureuse, appelée baek kimchi ou kimchi blanc. Il peut accompagner des sandwiches comme le [sandwich bulgogi](#), du riz ou être utiliser sur des tartines de fromage frais pour apporter un petit goût acidulé. En bref, on peut le servir avec toutes sortes de recettes asiatiques (crêpes coréennes, bibimbap, plats de nouilles), mais aussi des viandes grillées ou des œufs. J'ai utilisé la recette de [Ma petite cuisine coréenne](#) pour les ingrédients et celle de [Marie-Claire Frédéric](#) pour la mise en bocal.

Ingrédients, pour 4 bocaux de 750 ml :

1 chou chinois

Pour la farce de légumes :

200 g de radis blanc ou de daikon

2 gousses d'ail

2 tiges d'oignon vert

10 g de gingembre frais

1 nashi (poire chinoise) ou une poire à chaire ferme genre Williams

1 piment rouge (facultatif)

Pour le premier bain :

80 g de sel de mer (non traité)

Pour la fermentation en bocal :

50 cl d'eau non chlorée

10 g de sucre en poudre (1 cuillère à soupe)

10 g de sel de mer non traité

Préparation du chou :

Préparer un récipient en plastique assez grand pour recevoir le chou.

Couper le chou en quatre dans la hauteur.

Pour le premier bain :

Répartir 40 g de sel entre les feuilles du chou.

Disposer celui-ci dans le récipient en plastique.

Dissoudre les 40 g de sel restant dans la quantité d'eau nécessaire pour couvrir le chou et verser cette eau sur le chou.

Poser une assiette sur le chou pour qu'il reste complètement immergé.

Laisser saumurer 6 heures.



Le nashi



Les ingrédients



Couper le chou dans la longueur



Premier trempage

Rincer le chou et laisser égoutter.

Pendant que le chou fermente, préparer la farce de légumes dans un récipient :

Hacher la moitié de l'ail et du gingembre et couper le reste en fines lamelles.

Couper l'oignon vert en tronçons de 3 cm.

Éplucher et couper le radis blanc en julienne.

Couper la poire en morceaux en enlevant le cœur et les pépins.

Mélanger tous les ingrédients de la farce.

Dans une petite cuvette, farcir un quart de chou entre les feuilles en répartissant les légumes.



Les légumes découpés



Mélangés



Et insérés

Préparer 4 bocaux stérilisés de 750 ml.

Dissoudre le sucre (10 g) et le sel (10 g) dans les 50 cl d'eau.

Mettre chaque quart de chou farci dans un bocal.

Couvrir avec l'eau salée : il faut que le légume soit entièrement immergé. S'il n'y a pas assez d'eau, il faut en ajouter en respectant les proportions de sel et de sucre indiquée ci-dessus.

Refermer hermétiquement le couvercle avec le joint caoutchouc en place.

Laisser fermenter pendant 5 à 7 jours à température ambiante, puis mettre au frais. Il est préférable de déposer les bocaux sur un plateau qui recevra les débordements ou fuites éventuels dus à la fermentation.



On peut consommer le chou après 4 à 5 jours, mais il est meilleur au bout d'une quinzaine de jours.

Servir le chou avec un peu de radis mais sans la poire ou le gingembre, après l'avoir découpé en tronçons de 3 à 4 cm.

Se conserve des mois au frais ($\approx 15^{\circ}\text{C}$) ou au bas réfrigérateur : lire [cet article](#) très intéressant pour plus détail sur la température de conservation.