

Le concombre kimchi

écrit par Pariseyn | 26 juin 2018



Une petite salade coréenne pour accompagner du [bulgogi](#) ou garnir un [sandwich](#). Elle est traitée à la manière d'un kimchi bien qu'il n'y ait aucune fermentation requise comme dans le vrai kimchi.

Ingrédients, pour 4 personnes :

1 concombre

1 piment rouge, épépiné et couper en julienne

125 ml de buchu (ciboulette à l'ail ou ciboulette chinoise) ou d'oignons verts

1 gousse d'ail émincée

1 cuillère à soupe de Gochugaru (flocons de piments rouges coréens) ou de piment d'Espelette

1 cuillère à soupe de nuoc-mam

1 cuillère à soupe de vinaigre blanc

2 cuillères à café de sucre

Laver le concombre et l'essuyer (on n'enlève pas la peau).

Couper le concombre en tranches fines à l'aide d'une mandoline, ou en petits dés ou en bâtonnets de 3 cm.

Couper le buchu ou l'oignon vert en morceaux de 2 cm de long.

Dans un bol, mélanger le nuoc-mam, le vinaigre blanc et le sucre, en remuant pour diluer ce dernier

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier.

Servir frais.

Se conserve quelques jours au réfrigérateur.