

Ingrédients pour 1 kg

Ingrédient	Quantité
Chou chinois	1 pc
sel marin	10 gr
carottes	3 pcs (coupé en julienne)
Feuilles de berce	1 bouquet (avec ou sans pétioles)
Jeunes oignons	1 botte (ou poireau = partie verte et blanche)
eau filtrée	100 ml
Algue kombu	1 pc (ou 2 c. à s. d'autres algues, comme la dulse)
Champignons séchés	2 c. à s. (j'utilise un mélange de champignons sauvages de Supersec)
ail	1 gousse
Gingembre râpé	5 mm
sel marin	1 c. à c.
Pomme	1 pc
ail	10 gousses (ou une grosse poignée de feuilles d'ail des ours)
échalote	1 pc
Gingembre	30 gr
Graines de berce	1 c. à s. (lavées et séchées)
Gochugaru	70 gr (piment coréen)
Tamari	30 ml (sauce soja salé)

Préparation

1. Bassins de lavage et mélange + robot ou blender + bocaux stérilisés (ou casserole pour stériliser) + couteaux + planche (éventuellement éplucheur pour la berce) + poêlon.

Légumes

1. Dégorger le chou : Prélever les deux premières feuilles extérieures du chou et garder de côté. Couper le chou en 4 quarts (en longueur), garder le trognon de côté. Couper en tranches d'environ 2-3 cm. Mettre dans un grand bassin ou saladier. Ajouter le sel en couches. Laisser dégorger pendant la préparation du reste.

2. Laver les plantes sauvages (la berce) puis un dernier lavage dans l'eau vinaigrée. Laver (pas besoin d'éplucher) la carotte et la pomme si bio.

3. Couper les carottes en julienne (bâtonnets fins), les jeunes oignons/poireaux (on utilise le vert et blanc). Enlever les plus gros fils sur la rigole du pétiole de la berce. Couper les pétioles en fines tranches. Hacher les feuilles de berce (ou d'autres plantes sauvages).

Bouillon (pour remplacer la sauce poisson)

1. Préparer le bouillon et laisser refroidir : Dans une petit poêlon, chauffer l'eau avec l'algue, les champignons, l'ail, le gingembre et le sel. Couper le feu au moment du frémissement et ajouter les algues. Laisser refroidir.

La pâte épicée

1. Enlever le trognon des pomme (laisser la peau), peler l'ail (ou hacher l'ail des ours), l'échalote et le gingembre (si nécessaire), couper grossièrement en préparation du mixeur. Laver et sécher les graines de berce.

2. Dans un robot, mixer le gingembre et l'ail avec environ 50 ml de bouillon. Ajouter l'échalote, la pomme, l'ail (ou ail des ours), le gochugaru, les graines de berce et le tamari. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture fine et homogène (il est possible de tout râper et hacher fin si pas de mixeur). Ajouter assez de bouillon pour la consistance d'une sauce épaisse.

3. Avec des gants, mélanger la pâte épicée avec le chou, les feuilles et pétioles de la berce, les carottes et jeunes oignons.

Fermentation

1. Verser la préparation dans 1 très grand ou plusieurs bocaux stérilisés.

-
-
2. Laisser reposer/fermenter à température ambiante pendant 1-5 jours, idéalement sur une assiette creuse en cas de débordement. Après avoir lancé cette fermentation « au chaud », on peut la transférer au frigo/à la cave où il continuera à fermenter plus lentement. On peut le déguster à tout moment et décider quel point de fermentation nous plaît (donc on peut la manger dès la première semaine de fermentation, ou laisser 3 mois, le goût évoluera). Le kimchi se conserve jusqu'à 1 an au frigo ou au frais.
-
-

Suggestion

1. Servir avec du riz ou une cuillère dans une salade ou assiette composée voire dans une tartine.

 2. NB : si vous remplacez le gochugaru par un autre piment, utilisez beaucoup moins, éventuellement du paprika avec un peu de piment au choix (10-20 % piment pour 80-90 % paprika, voire 10 % piment fumé), car le gochugaru est moins piquant.

 3. Option : certaines recettes feront la purée de gingembre, piment, etc et laisser fermenter cette pâte pendant 1-3 jours avant de tout mélanger.

-