

La recette du Kimchi Sakura

de Linda Virchaux

Ingrédients:

- 1 chou-fleur
- 20 cm de Daikon (radis bière, radis blanc)
- 2 carottes
- 3 poignées de chou-plume violet
- 1 petite poire

Découper le chou-fleur en arbre et la poire en petites bouchées. Râper le radis blanc et les carottes en petit. Enlever les grosses côtes du chou-plume et découper en bouchées.

Pour l'assaisonnement:

- 3 oignons frais
- 6 gousses d'ail
- 10 à 15 cm de gingembre frais
- Du piment moulu (facultatif)
- Du sel gris (ou sel de mer, car le sel trop riche en iode peut incommoder nos lactobacillus)

Passer les assaisonnements au mixeur ou les hacher grossièrement

Préparation:

Dans un grand récipient, mélanger à la main les légumes aux assaisonnements. Bien masser les légumes, afin qu'ils relâchent du liquide et qu'ils se mélangent aux aromates. Goûter et ajouter du sel si nécessaire. La préparation doit être bien salée, mais ça ne doit pas être désagréable. Vous pouvez mettre le tout dans des bocaux (préalablement nettoyés et ébouillantés) en pressant bien entre chaque ajout. Laisser fermenter à température ambiante sans couvrir. Si après quelques heures, il n'y a pas assez de liquide à la surface, ajouter un peu de saumure (environ 1 cs de sel pour 2,5 dl d'eau). Vous pouvez placer un verre rempli d'eau sur le dessus afin de maintenir les légumes immergés et faire remonter le liquide.

Durant la période de fermentation (1-2 semaines), presser les légumes dans le bocal afin de faire remonter le gaz carbonique et maintenir la préparation sous la saumure.

Les bocaux de produits lactofermentés se conservent à température ambiante, les saveurs se développent et mûrissent. Vous pouvez aussi conserver le bocal au frigo.