

Translations:Conserve lactofermentées/88/fr

1. Coupez le chou en lamelles dans le sens de la longueur et mettez-le dans un saladier rempli d'eau tiède salée. Saupoudrez le chou de gros sel (à mettre entre chaque feuille). Laissez reposer et dégorger pendant une nuit.
2. Le lendemain, rincez les lamelles de chou à l'eau et égouttez-les. Dans un autre saladier: Coupez le navet et les poireaux en fines lamelles d'environ 5 cm
3. Mélangez les ingrédients pour faire la pâte d'épices : gingembre,piment rouge, ail,sucre et sauce de poisson. Il faut tout éplucher ou râper afin de faire la pâte. Étalez cette pâte entre les feuilles de chou. Déposez les morceaux de chou dans un grand récipient. Saupoudrez avec un peu de sésame grillé.
4. Placez un couvercle ou une assiette sur le récipient, ou fermez-le hermétiquement. Il faut maintenant attendre 4 à 5 jours pour que le kimchi fermente. Il est à consommer dans les jours suivants l'ouverture du pot et peut se conserver environ trois semaines au frigo.