

Kimchi de blettes

Source : <https://www.cookandroll.eu/archives/2020/08/27/38500279.html#gsc.tab=0>

Ingrédients:

15 tiges de bettes (blettes) colorées (ou pas), soit environ 1,5kg
1 betterave chioggia
3 càs de gros sel sans additif (le sel gris de Guérande est parfait!)
150g de sucre fin
6 càs de sauce soja légère
160ml de nuoc mam (sauce de poisson)
50g de piment coréen en poudre gochugaru
6cm de gingembre frais
6 gousses d'ail
100g de carottes
1 pomme

Préparation:

Détacher les feuilles des tiges de bettes. Couper grossièrement feuilles et tiges en tronçons et morceaux de 5 à 8 cm.

Les disposer dans un saladier, saupoudrer de 3 càs de gros sel et 3 càs de sucre.

Verser 150ml d'eau fraîche déchlorée/éventée, couvrir et laisser reposer 4 heures minimum, une nuit idéalement.

[Kimchi-bettes-1](#) [Kimchi-bettes-2](#) [Kimchi-bettes-4](#)

Hacher finement le gingembre et l'ail.

Peler et couper la pomme en fine brunoise.

Peler et tailler les carottes et la betterave en cubes de 0,5 à 1cm.

Mélanger gingembre, ail, sauce soja, nuoc mam, 50g de piment, 100g de sucre, 50ml d'eau en une pâte épaisse; ajouter la pomme, la betterave, et les carottes.

Egoutter les bettes et garder le liquide. Mélanger les blettes à la marinade en mélangeant bien de façon à l'enrober de sauce.

[Kimchi-bettes-5](#) [Kimchi-bettes-blettes-2](#) [Kimchi-bettes-blettes-4](#)

Disposer les légumes et marinade dans un bocal stérilisé (15 minutes à 150°) - ou pas (la nécessité de stériliser les contenants n'est pas démontrée...). Verser l'eau d'égouttage des blettes par dessus.

[Kimchi-bettes-blettes-5](#) [Kimchi-bettes-2-2](#)

Fermer le bocal à joint et laisser fermenter une semaine à température ambiante. Ensuite conserver deux semaines au moins à la cave ou dans un endroit frais.. Une fois ouvert conserver de préférence au frigo.

Revision #3

Created 2023-11-18 21:42:56 UTC by Guigui

Updated 2024-07-28 08:26:44 UTC by Guigui