Le [**Pajeon**](http://www.kimshii.com/),

Dans la pâte, on peut mettre du **Kimchi**,

ce qui donne du **Kimchi Pajeon**.

On le mange avec de la sauce soja.

*Pour 2 personnes:*

80g de ciboulette chinoise

80g de farine

 Œufs

15g de piment rouge

 sel

 150ml d'eau

25g huile

Mélanger de l'eau avec la farine (quantité égale) dans un bol.
Ajouter les œufs, le sel, bien mélanger.
Bien laver la ciboulette chinoise et la couper en 5cm.
Couper le piment rouge en lamelles
Ajoutez la ciboulette et le piment.
Chauffer de l'huile dans une poêle.
Y étaler une louche du mélange.
Cuire un côté puis l'autre (il faut que ça soit doré quand même)
Mélanger sauce soja, huile de sésame et graines de sésame, pour assaisonner.

**Le kimchi :** chou fermenté aux épices.

|  |
| --- |
|  |

(**temps de préparation** environ **30 mn)**

* 2 kg de chou chinois
* 2 poireaux
* 1/2 navet long
* 3 gousses d'ail hachées
* 6 oignons nouveaux fraîchement hachés
* 2 cuill à café de gingembre frais râpé fin
* 1 cuillerée à soupe de piment rouge haché (ou 3 poivrons rouges)
* 1 cuillerée à soupe de sésame grillé
* 1 cuillère à soupe de sucre
* 100 à 160g de gros sel

Coupez le chou en six lamelles dans le sens de la longueur et mettez-le dans un saladier.
Saupoudrez de gros sel et mélangez.

 Laissez reposer et dégorger toute une nuit.

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 de long.

Mélangez les ingrédients suivants pour faire la pâte d'épices :

* gingembre,
* piment rouge,
* ail,
* oignons,
* sucre

 Il faut tout éplucher ou râper auparavant.

Étalez cette pâte entre les feuilles de chou.
Déposez les morceaux de chou dans un grand récipient.

Saupoudrez avec un peu de sésame grillé.

Placez un couvercle ou une assiette sur le récipient, ou fermez-le hermétiquement.

Il faut maintenant attendre **4 à 5 jours** pour que votre kimchi soit prêt.