**Kimchi**

 **Préparation : 30 minutes. Puis** attente de **4 à 5 jours.**

2 kg de chou chinois

2 poireaux 1/2 navet long

3 gousses d'ail hachées

6 oignons nouveaux fraîchement hachés

2 cuillerées à café de gingembre frais râpé fin

1 cuill 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 pendant 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
Mélangez, pour faire la pâte d'épices (épluchés ou râpés): gingembre, piment rouge, ail,oignons, sucre et sauce de poisson.

Étalez cette pâte entre les feuilles de chou. Déposez les dans un grand récipient.
Saupoudrez avec un peu de sésame grillé.

Placez une assiette sur le récipient, ou fermez-le hermétiquement.
Il faut maintenant attendre 4 à 5 jours pour que le kimchi soit prêt.

Le [**Japchae**](http://www.kimshii.com/) (nouilles avec des légumes)

100g de vermicelles chinois 80g de tofu

1/2 poivron 1 carotte

30g d‘oignons 30g de champignons

1 œuf

Sauce pour préparation du tofu:

6ml sauce soja, 2g sucre, 1ml huile de sésame,

2g ciboule, 2g d’ail, 1g de poivre

Sauce des vermicelles chinois :

22g de sauce de soja, 5ml d'huile de sésame,

2g de sucre.

Lavez le poivron et la carotte dans des bols séparés et salez. Après 5-10 mn, épongez les et coupez-les en batonnets d'environs 5cm de long et mettez-les de côté.

Faites revenir l'oignon, les champignons, le tofu à feu doux et mettez-les de côté.

Faites cuire l'oeuf au plat en cassant le jaune. Coupez en lamelles de 5 cm.

Faire bouillir les nouilles al dente. Rincez-les et coupez les en deux. Puis mettez les dans un plat.

Ajouter les légumes et assaisonner avec la sauce de soja, le sel, les graines de sésame, l'huile de sésame et un peu de sucre.

Mettez le tout dans un grand plat et rajouter les lamelles d'oeuf.

**Riz aux patates douces à la coréenne (Gogumabap 고구마밥)**

Riz à grains ronds (type riz à sushi)
Patate douce (500g pour 250ml de riz)

Pour la sauce:
3 cuill à soupe de ciboulette chinoise hachée
1 gousse d'ail hachée
3 cuill à soupe de sauce soja
1 cuill à café de miel
1 cuill à soupe de vinaigre
1 cuill à café de piment en poudre
1 cuill à soupe de graines de sésame grillé

Lavez le riz plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau soit claire. Laissez trempez 30 min. Rincez puis couvrez d'eau (l'eau doit dépasser la surface d'environ 2,5cm).

Pelez les patates douces et coupez les en cubes d'env 1cm de côté. Posez les cubes sur le riz.

Mettez la casserole sur le feu et attendre l'ébullition. Baissez alors le feu au minimum, couvrez hermétiquement, laissez mijoter 10 min.

Découvrez, mélangez patate douce et riz et remettez à couvert sur feu très doux encore 10 min: la patate et le riz devraient être juste cuits.

Mélangez tous les ingrédients pour la sauce.
Servez le riz bien chaud avec la sauce.