

Le Kymcheese



Comment commencer?

Pour le Kimchi (environ 1,5 kg)

- 400g de moutarde verte
- 900g de chou chinois
- 20g de sel
- 250 ml d'eau
- 6 g de farine de riz gluant
- 5g de sucre
- 1/4 daikon (coupé en fine julienne)
- 3 jeunes oignons (finement hachés)
- 1/2 poire (coupée en fine julienne)
- 1 petite carotte (coupée en fine julienne)
- 5 gousses d'ail
- 30g de gingembre
- 1 échalote (hachée)
- 60 ml de sauce de poisson
- 20 ml de sauce aux huîtres
- 30 g de paprika coréen ou de paprika ordinaire

Préparation :

1. Placez les feuilles de chou une par une dans un grand saladier et couvrez chaque feuille de sel. Laissez tremper pendant 3 heures.
2. Pour préparer la pâte de kimchi, faites bouillir l'eau. Ajoutez la farine de riz gluant et le sucre et mélangez pour obtenir une pâte homogène. Mélangez la pâte de riz avec l'ail, le gingembre, l'échalote, la sauce de poisson, la sauce d'huître et le paprika dans le mixeur.
3. Mélangez cette préparation avec le daikon, les jeunes oignons, la poire, la carotte et la moutarde verte.
4. Après 3 heures, retirez l'humidité du chou et rincez les feuilles à l'eau.
5. Éponger le chou et le mélanger au reste de la préparation. Laissez le kimchi fermenter à température ambiante pendant au moins 3 jours. Après trois jours, vous pouvez conserver le kimchi au réfrigérateur.

Pour la mayonnaise au gochujang

- 1 oeuf
- 150 ml d'huile de pépins de raisin
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de vinaigre
- 2 cuillères à café de gochujang
- 2 cuillères à café de ketchup
- Vacherin Fribourgeois AOP Rustique

Préparation :

1. Préparez une mayonnaise classique : battez le jaune d'œuf avec la moutarde dans un bol pour obtenir une émulsion et ajoutez l'huile et le vinaigre. Assaisonnez avec du poivre et du sel.
2. Ajouter le gochujang à la mayonnaise.

Build your croque

Une fois que votre kimchi maison et votre mayonnaise au gochujang sont prêts, construisez votre croque-monsieur comme suit :

1. Prenez une tranche de pain beurrée et étalez-y une fine couche de moutarde.
2. Placez une tranche de Vacherin Fribourgeois AOP Rustique sur le dessus.
3. Couvrir d'une couche de kimchi.
4. Placez une autre tranche de Vacherin Fribourgeois AOP sur le dessus.
5. Fermez le croque avec une tranche de pain beurrée.