



Légumes variés

Oi sobagi (concombre mariné à la coréenne)



13h30

TEMPS TOTAL

1h30

PRÉPARATION

0

CUISSON

12h

REPOS

82

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la marinade

700 g **Concombre**
40 g **Gros sel**
40 cl **Eau**

Ingrédients pour l'assaisonnement

6 **Gousse(s) d'ail**
3 c. à soupe **Piment(s)**
1 **Poire**
50 g **Gingembre frais**
0.5 botte(s) **Ciboulette**
2 **Oignon(s) nouveau(x)**
3 c. à soupe **Sucre
semoule**
5 c. à soupe **Nuoc mâm**
5 c. à soupe **Eau**

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 Couper les extrémités des concombres. A l'aide d'un couteau éminceur, les tailler en 6 tronçons puis les inciser en croix, sans aller jusqu'au bout, jusqu'à environ 1 centimètre du bord du tronçon.
- 2 Verser l'eau et le gros sel dans une casserole puis faire chauffer jusqu'à ce que le sel soit complètement dissout.
- 3 Disposer les tronçons de concombre dans un saladier et les arroser avec l'eau salée tiédie.
- 4 Couvrir à l'aide d'une assiette et laisser mariner pendant 50 minutes à température ambiante en remuant de temps en temps.
- 5 Égoutter ensuite les concombres à l'aide d'une passoire et les rincer plusieurs fois sous l'eau froide du robinet. Laisser reposer 30 minutes dans la passoire afin que toute l'humidité s'évacue.

Étape 2

Préparation de l'assaisonnement

- 1 Peler la poire à l'aide d'un économe et ôter le trognon

central à l'aide d'un couteau d'office. La couper en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur.

- 2 Peler le gingembre à l'aide d'un économiseur et le couper en morceaux grossiers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Peler les gousses d'ail et les dégermer à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Mettre dans le bol d'un robot les quartiers de poire, le gingembre, l'ail, le piment en poudre, le nuoc mâm, le sucre et l'eau. Mixer jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 5 Ciseler finement la ciboulette et les oignons nouveaux à l'aide d'un couteau éminceur. Les ajouter à la pâte et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 6 Farcir les concombres de pâte pimentée en écartant les incisions à l'aide d'une cuillère à café.
- 7 Remettre les concombres dans le saladier et les recouvrir avec le reste de la pâte.
- 8 Couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer pendant 12 heures à température ambiante avant de consommer.

Étape 3

Dressage

- 1 Les concombres se dégustent comme un condiment et peuvent se conserver dans des bocaux stérilisés.