



Salade de concombre épicée (Oi muchim)

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

L'Oi muchim (souvent appelé concombre assaisonné) est un mets très populaire de la cuisine coréenne.

Facile à confectionner, épicé, légèrement sucré et acidulé, c'est un excellent accompagnement pour tous les plats, idéal pour les buffets et les barbecues.

Normalement, il est confectionné avec des concombres coréens, très adaptés aux préparations crues de par leur texture croquante et leur saveur douce.

Mais ces derniers sont difficiles à trouver ailleurs qu'en Asie. La recette proposée ici utilise des concombres à pickles (kirby) qui sont un très bon substitut.

Au final, n'importe quel concombre, qu'il soit persan, anglais ou japonais, conviendra.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 15 min - Durée: 15 min

Ingrédients

- 2 concombres Kirby
- 1 cuillère à café de sel

Assaisonnement

- 1 cuillère à soupe piment coréen (Gochugaru)
- 1 petite échalote
- 1 petite gousse d'ail
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin blanc
- 1 cuillère à café de graines de sésame grillées
- 1 cuillère à café d'huile de sésame
- 1/2 cuillère à café de sucre

Préparation

1. Bien rincer les concombres.
2. Peler leur peau dans le sens de la longueur, en alternance pour créer des rayures.
3. Les trancher très finement avec une mandoline.
4. Les mélanger délicatement avec du sel et laisser reposer environ 1/4 d'heure.
5. Pendant ce temps, éplucher et hacher fin l'ail et l'échalote.
6. Dans un bol, les mélanger avec les autres ingrédients de l'assaisonnement.
7. Rincer le concombre pour retirer le sel et l'égoutter sans le presser.

8. Le disposer dans un plat de service.
9. Verser l'assaisonnement par dessus et bien mélanger.

Remarques ou suggestions

- Une partie de la peau étant conservée, choisir de préférence des concombres issus de l'agriculture biologique.
- Le dosage du Gochugaru est donné à titre indicatif. L'adapter en fonction de la force du piment utilisé, et du résultat final escompté.

Ingrédients originaux

- Piment coréen en poudre (Gochugaru)
- Huile de sésame
- Graines de sésame