

Galettes de kimchi

 2 portions

INGRÉDIENTS

- 8 c. à thé (40 ml) d'huile locale pour la cuisson, divisée
- 1 tasse (250 ml) d'oignon émincé finement
- 1 tasse (250 ml) de kimchi, haché grossièrement et bien essoré dans un linge propre
- 1 c. à soupe (15 ml) de saumure de kimchi
- ¼ tasse (60 ml) de farine blanche non-blanchie
- ¼ tasse (60 ml) de farine de pois jaunes
- 1 c. à thé (5 ml) de graines de caméline (facultatif)
- 3 c. à soupe (45 ml) d'eau froide
- Fleur de sel (finition)

Sauce

- 1 c. à soupe (15 ml) de tamari local
- 1/2 c. à soupe (7,5 ml) de vinaigre de cidre
- 1/2 c. à soupe (7,5 ml) d'eau
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sirop d'érable

NOTE

En période estivale, vous pouvez substituer la moitié des oignons par deux oignons verts émincés.

ASTUCE

Pour le brunch, ajouter un œuf au plat sur le dessus des galettes.



PRÉPARATION

1. Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients, réserver.
2. Dans une poêle moyenne, ajouter 5 ml (1 c. à thé) d'huile et cuire les oignons avec un peu de sel, jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Laisser tiédir.
3. Préchauffer une petite poêle antiadhésive d'environ 6-7 po à feu élevé.
4. Dans un grand bol, mélanger le kimchi, la saumure, les oignons cuits, les farines et les graines de caméline si désiré.
5. Ajouter l'eau froide et mélanger pour que ce soit homogène. Séparer l'appareil en deux parts égales
6. Huiler légèrement le fond extérieur d'une casserole d'environ le même diamètre que la poêle, réserver. (Nous allons l'utiliser comme presse)
7. Ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'huile dans la poêle chaude et verser la moitié de l'appareil à galette. Presser et étendre avec le dos d'une cuillère. Bouger la poêle en mouvements circulaires pour que l'huile est bien répartie. Baisser le feu à moyen et déposer la casserole au fond préalablement huilé sur la galette pour l'écraser, et la laisser dessus pendant la cuisson de 5 minutes. Retourner la galette et cuire de l'autre côté environ 5 minutes aussi, en remplaçant la casserole comme presse (essuyer un peu le fond au besoin avant de la remettre dessus). Lorsque la galette est bien dorée, la transférer sur une grille pour qu'elle conserve son croustillant. Ajouter un peu de fleur de sel.
8. Recommencer l'étape 7 pour l'autre galette.
9. Servir accompagné de la sauce réservée et d'une salade au choix.