

Katktugi de poires au piment

Je vous propose ici une recette rapide à faire et surtout rapide à déguster, seulement une semaine de fermentation. Peu salé, ce mélange se conserve 1 mois au frais. Le sel ici est utilisé pour faire dégorger les poires, c'est la sauce soja qui sale la préparation.

- 500g de poires bien fermes
- 1/2 oignon ou 2 ciboules
- 1gousse d'ail
- Un morceau de 1 cm de gingembre haché finement ou râpé
- Une cuillère à soupe de sauce soja
- Du piment selon le goût.
- Une cuillère à café de paprika doux
- Une cuillère à café de sel
- Un bocal de 0,5L à clips, type Le parfait

À retenir

- 2 jours de fermentation à température ambiante ensuite 5 à 7 jours dans le frigo. Ensuite, la préparation se conserve un mois au frais
Bocal rempli jusqu'à un 1,5 cm du bord.



On n'oublie pas de

- bien tasser la préparation pour faire remonter le liquide à la surface
- Ajouter un poids pour éviter que les légumes remontent.
Toutes les idées de poids dans cet article sur le blog de l'Académie de la fermentation
<https://academieferrmentation.com/les-meilleurs-poids-pour-les-fermentations/>
- Noter la date de fabrication et celle de dégustation sur le bocal.