

Dotorimuk coréen

Ingrédients

Pour la gelée de glands

1 poignée de glands frais

1,5 l d'eau

Sel

Pour la sauce

Feuilles de chrysanthème comestible ou de marguerites

Sauce soja

Huile de sésame

Miel liquide

Sésame grillé

Préparation

Décortiquer les glands et gratter la peau intérieure.

Les mettre dans le bol du blender avec ½ l d'eau et mixer longuement.

Rajouter 1 l d'eau et laisser reposer au frais quelques heures.

Changer l'eau en prenant soin de conserver la couche blanche du dessus, puis laisser à nouveau reposer. Recommencer 4 ou 5 fois par jour pendant 2 jours environ. L'eau doit devenir claire et l'amertume avoir à peu près disparu.

Dans une casserole, diluer 5 c. à s. de purée de glands avec 1 c. à s. d'eau, ajouter une pincée de sel et faire chauffer à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que la texture devienne très élastique (environ 3 minutes).

Verser dans un plat et laisser refroidir au réfrigérateur. Cela se solidifie très vite en une sorte de gelée.

Démouler la gelée obtenue et la découper en morceaux.

Dans un bol, préparer une sauce avec des feuilles de chrysanthème comestible (ou de marguerite) ciselées, de la sauce soja, de l'huile de sésame, du miel, des graines de sésame grillé et un peu de piment doux. Ajouter les morceaux de gelée de glands.

Déguster avec une salade de concombre et carottes.

Recette : d'après Saveurs Sauvages de Saison

<https://www.youtube.com/watch?v=YgbaNHfc-1A>