

# DONG -DONG -JU

## Alcool traditionnel coréen

### Ingrédients :

- 100 g de malt de blé
- 2 kg de riz gluant
- rien d'autre !

### Matériel :

- un moulin à café propre (le nettoyer en moulant du gros sel avec)
- un cocotte minute
- un seau de fermentation
- une petite passoire à main d'une dizaine de centimètres de diamètre

### Procédure :

- Faites tremper 400g de riz dans de l'eau froide pendant une nuit. Le trempage du riz est une opération essentielle à la qualité du produit fini.
- Faire cuire ce riz avec trop d'eau (1,2 litres), de manière à en faire un porridge
- Mélanger ce porridge avec le malt de blé concassé au moulin à café (faut de moulin à café, écrasez le blé dans un torchon propre avec un marteau, attention c'est du boulot)
- Pour commencer le démarrage de la fermentation lactique, ajouter une pointe de coupeau de yaourt nature
- Fermez le récipient de fermentation (pas hermétiquement !) et laissez reposer pendant une semaine à température ambiante
- Après une semaine, mettez 400g de riz à tremper, faites-le cuire le lendemain, et ajoutez-le, froid ou tiède, dans le bac de fermentation, en remuant vigoureusement.
- Mettez immédiatement après à tremper les 400g de riz que vous cuirez et ajoutez le lendemain.
- Une semaine environ après l'ajout de la dernière dose de riz, vous pouvez sortir le Dong-dong Ju. Il suffit de remplir la passoire de moult, et de récupérer le liquide qui en sort, en le pressant avec une cuillère à soupe.
- Vous obtiendrez ainsi environ 2 litres du précieux nectar. Le moult restant est un compost d'excellente qualité pour vos plantes vertes.
- Les bouteilles ne doivent pas être trop remplies, car la fermentation continue, même au réfrigérateur. Il est donc prudent d'utiliser des bouteilles en plastique ! Pour conserver le Dong-Dong-Ju au-delà de deux semaines, mettez-le tout simplement au congélateur.
- Le Dong-Dong-Ju doit se servir frais dans des bols en terre cuite, un peu comme les bolées de cidre. Bonne dégustation.

*Pour des trucs et astuces, tous les détails sur le site [www.hardangels.com](http://www.hardangels.com)*