

Introduction au barbecue coréen

En ce début décembre 2023, Hyobin Hwang-d'Utruy, qui donne des cours de coréen au collège-lycée Jules Verne 3h par semaine, a décidé de faire découvrir le barbecue coréen à son groupe d'apprenants. Avec son amie Yaerin OH, elles se sont installées dans la cuisine de l'établissement pour concocter plusieurs spécialités de leur pays natal.

Sur cette photo, Yaerin OH badigeonne des gâteaux de riz d'une préparation à base de pâte de piment rouge, huile de sésame et miel



Il y a 7 ingrédients-clés de la cuisine coréenne: les Flocons de piment rouge coréen (gochugaru), la pâte de soja (doenjang), les graines de sésame grillées (bokkeumtongkkae), la sauce de poisson (aekjeot), l'huile de sésame (chamgirum), la sauce sauja (ganjang), la pâte de piments rouges (gochujang).



À droite, préparation de la soupe à base de pâte de soja, bouillon de champignon, algues et épinards



Ce mercredi, Hyobin et Yaerin avaient prévu un BBQ de très fine lamelle de viande bœuf, préparées de deux manières différentes :

-la première, marinées dans de l'huile de sésame avec du sel et du poivre

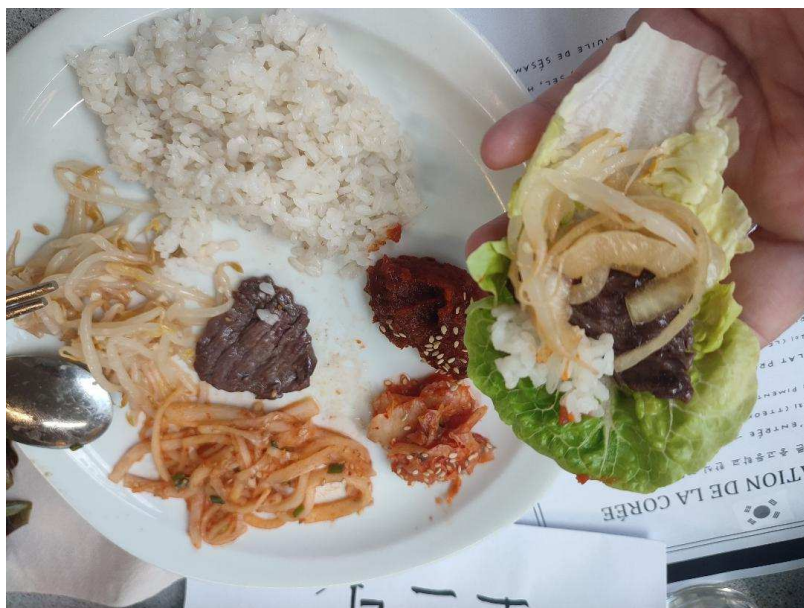
-la seconde, mariné à la sauce soja, l'huile de sésame, de la poire, de l'ail, du gingembre.

Les trois éléments qui font la spécificité du barbecue coréen sont la marinade, le grill et le ssam (wrap de laitue et de sésame).

Ssam signifie «emballage» en coréen. Le BBQ coréen s'accompagne d'une grande variété d'accompagnements permettant de compléter les wraps.

À droite, Hyobin Hwang-d'Utruy explique ici aux élèves comment faire un *ssam* :

Installer une feuille de laitue dans la paume de sa main, ajouté éventuellement une feuille de sésame. Déposer une cuillerée de riz par-dessus. Tremper la viande dans la sauce et déposer là sur le riz. Ajouter une salade d'oignons, du kimchi, des pousses de soja... Replier la feuille pour faire une petite boule et déguster.



Le kimchi

Est un élément indispensable de tout repas coréen qui se respecte. Peu importe le menu, il y en a toujours sur la table. Le kimchi c'est des légumes marinés et fermentés. Il en existe plus d'une centaine de variétés. Les plus populaires sont faits avec du chou chinois.

Pour conclure cet incroyable repas, Hyobin et Yaerin avaient prévu une glace à la vanille accompagnée de pâte de haricots Azuki, une espèce de haricots rouges très appréciée et la plus consommée tant en cuisine qu'en pâtisserie asiatique.

Toutes ces excellentes recettes, et plein d'autres encore, sont à retrouver dans ce livre offert au CDI par Hyobin Hwang-d'Utruy, par le biais de l'ambassade de Corée.

