

ATELIER CUISINE CORÉENNE

LES MANDUS

par Audrey Méon, professeure documentaliste

Après nous avoir régalié avec le barbecue coréen en novembre dernier, Hyobin HWANG-D'UTRUY, professeure de coréen qui intervient trois heures par semaine au collège-lycée Jules Verne, est venue accompagnée de son amie Hyun-Jee JUNG pour nous faire découvrir un incontournable de la cuisine coréenne : le mandu **만두**

Les mandus sont des ravioles coréens. Il en existe de multiples variétés. Ils peuvent être frits, bouillis ou cuits à la vapeur.



C'est l'option vapeur que Hyobin avait retenu. Mais avant de déguster, il a fallu confectionner les mandus. Deux types de farces avaient été confectionnées en avance par la professeure de coréen : une au poulet, vermicelle, ail et ciboulette, l'autre végétarienne, avec du tofu.



Chaque participant a eu pour mission de réaliser environ 5 mandus. Différents pliages étaient possibles. Les diverses techniques nous ont été montrées par Hyobin et Hyun-Jee, avec une précision qui n'a pas manqué de faire sourire les élèves : une ancienne croyance coréenne dit que si l'on prépare des mandus de manière artistique et soignée, on aura de beaux enfants. Une bonne raison de s'appliquer !



Après un premier essai plus ou moins réussi pour chacun, tout le monde a vite acquis une certaine dextérité permettant de réaliser de jolis mandus. Il ne restait plus qu'à les cuire et à les déguster !



Et puis, Hyobin avait commandé à son amie pâtissière, Seokyong KIL, des cookies (insta : @dagwa_cookie) pour finir le repas en beauté.



Souk : armoise, fondant cacahète & noix



Yakgwa : sirop de riz et cannelle (biscuit traditionnel)

Enthousiasme général pour ce nouvel atelier proposé par Hyobin HWANG-D'UTRUY, que ses élèves adorent. **Gamsahaeyo** 감사해요