

Le jeudi 30 décembre 2018, était le jour de notre cours de cuisine en Corée du Sud à Daegu : quatre quart aux pommes et sa sauce caramel beurre salé, que nous avons préparé en food factory en octobre avant de partir.

Nous avons commencé à nous préparer vers 14h (pour nous changer, vérifier tous les ustensiles et aliments qui avaient été préparés pour nous, écrire au tableau en anglais notre démarche). A 14h30 les élèves et professeurs sont arrivés et nous avons commencé à cuisiner sans dire le nom de la recette pour faire un effet de surprise. Une des professeurs de cuisine traduisait nos commentaires en anglais en coréen.

Nous avons commencé par laver et éplucher, couper en tranches 2.500 g de pommes. Puis nous avons fait un caramel dans une poêle avec 200g de beurre et 250g de sucre et nous y avons mis les pommes et un peu de cannelle. Une fois cuites nous avons mis les pommes et le caramel dans des cercles pâtisseries beurrés et mis le tout au four.

Puis, nous avons mixé 660g de beurre avec 660g de sucre pour obtenir un beurre pommade dans lequel nous avons mis 100cl de rhum, 660g d'œufs (un par un), 30g de levure et 660g de farine. Nous avons ensuite mis cet appareil à quatre quart dans une poche à douille que l'on a mis au dessus des pommes cuites au four, nous avons remis le tout au four durant 25 minutes.

Nous avons ensuite fait la sauce au caramel : nous avons fait bouillir 90cl de crème dans une casserole et dans une autre nous avons fait un caramel avec 300g de sucre et 150g de beurre. Quand la crème à commencer à bouillir nous l'avons versé dans le caramel (hors du feu) et ajouté une pincée de sel, nous avons remis le tout à cuire à la nappe.



Pendant que les gâteaux étaient au four, les étudiants Coréens nous ont posé des questions sur nos études, nos goûts culinaires...

Une fois les gâteaux sortis, nous avons fait participer des étudiants volontaires pour découper la tête du gâteau et les contours pour l'enlever du cercle. Tout le monde applaudissait chaque élève entre chaque étape. Nous avons ensuite fait goûter à tout le monde les nos productions, c'était un succès, tout le monde à adorer !

A la fin de ce cours, nous avons fait des photos avec tous les étudiants :



Une merveilleuse expérience, pour nous et pour les étudiants coréens.

*Coant Liloup*

*Desmet Lucile*