

TTEOKBOKKI

RÉCONFORT DE LA RUE À SÉOUL

SNACK

CET ENCAS EMBLÉMATIQUE DES RUES DE SÉOUL, QUI MÉLANGE GÂTEAUX DE RIZ ET SAUCE PIMENTÉE, A CHOPÉ LA COURONNE - PAS FACILE, DANS UN PAYS AUSSI BRANCHÉ PAR LA CUISINE DE RUE ! POP ET PIMENTÉ, CE TTEOKBOKKI AUTREFOIS ASSOCIÉ AUX GRANDES OCCASIONS COURT DÉSORMAIS LES RUES !

LA RECETTE

Pour 4 personnes

400 g de farine de riz (pas gluant) • 50 g de féculé de tapioca
• 5 g de sel • 1 sachet de dashi • 1 c. à s. de sucre • 3 c. à s. de gochujang • 1 c. à s. de gochugaru • 1 c. à s. de sauce soja • Huile de sésame

1. Préparez les tteok (gâteaux de riz) : portez 20 cl d'eau à ébullition. Dans un bol, versez la farine, le tapioca et le sel. Versez l'eau bouillante et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Placez-la dans un plat à micro-ondes, couvrez de film alimentaire percé à la fourchette et faites cuire 2 min à 800 W. Mélangez la pâte obtenue, remplacez le film et faites cuire encore 2 min.
3. Graissez le plan de travail avec un peu d'huile de sésame et déposez-y la pâte. Travaillez-la jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
4. Roulez-la en boudins de 3 cm d'épaisseur, que vous découperez en tronçons de 5 cm. Enduisez-les d'huile de sésame et réservez.
5. Mélangez dans une casserole 1 litre d'eau, le dashi et le sucre. Déposez les tteok dedans et portez à ébullition. Ajoutez le gochujang, le gochugaru et la sauce soja.
6. Laissez cuire jusqu'à ce que la sauce réduise de moitié.



Une vieille histoire

Des écrits décrivent l'existence d'un plat de tteok au bœuf, pignons, sésame et soja non pimentée, servie à la cour de la dynastie Joseon (1392-1897) : un mets royal typiquement coréen, mentionné au XIX^e siècle sous le nom de tteokbogi dans un livre de cuisine, le *Siuijeonseo*. Quant au tteok, « gâteau de riz » en coréen, c'est déjà de l'histoire ancienne : un récipient vieux de 2 000 ans retrouvé récemment prouverait l'existence d'un tteok antique !

Sindang-dong story

Après le traumatisme de la guerre de Corée, qui voit se scinder en deux un pays qui n'a eu de cesse d'être occupé, la Corée du Sud est exsangue. En 1953, elle doit d'abord compter sur l'aide américaine, qui va faire souffler un vent de streetfood sur la cuisine coréenne : de là, une explosion des corn dogs et des take-away. Si les premiers tteokbokki sont servis après-guerre, on considère que c'est dans les années 1970 que s'établit une « rue du tteokbokki » dans le quartier animé de Sindang-dong à Séoul. Simple snack, il challenge les chefs des bunsikjip, ces snack-bars spécialisés dans les produits à base de pâtes... À force d'y ajouter calamars, œufs durs et autres joyeusetés, ils transforment cet encas en repas complet !



LE TTEOKBOKKI, KÉZAKO ?

Rien n'est trop beau pour agrémenter les tteokbokki : les jeuxesok tteokbokki, établissements spécialisés dans la préparation de ce snack, en proposent de toutes sortes ! Bien qu'ils soient le plus souvent simplement servis dans une sauce piquante. Mais au fait, c'est quoi ?

Gâteau de riz

Sorte de nouilles de riz épaisses en forme de penne, les tteok sont à l'origine des confiseries, parfois colorées ou fourrées de haricot azuki. Comme tout petit gâteau, il devient porte-bonheur à l'occasion du Nouvel An lunaire. Nourrissant à souhait, il finit par être davantage dégusté en version salée !

Hot Mamie

Favorite aujourd'hui, la version pimentée n'apparaît qu'après-guerre : la légende voudrait qu'une aïeule ait fait tomber par mégarde du gochujang dans le tteokbokki. Fous à lier de cette pâte relevée, les Coréens en mangent à tous les repas dans le kimchi – aliment magique qui fait des centenaires à ne plus savoir qu'en faire !

Brochette party

Dans la rue, les tteokbokki peuvent être servis embrochés. Ils sont souvent accompagnés de brochettes d'eomuk, ces « gâteaux de poisson » qui font fureur dans les « pojangmacha », les chariots ambulants.

2021 : entrée dans la culture pop

C'est l'année qui voit triompher la série *Squid Game*, ce qui a deux conséquences : lancer une mode des jeux cruels dans les cours de récré, et populariser le tteokbokki hors des frontières du pays ! Depuis, les drama coréens ont pris le relais pour défendre les couleurs de ce plat pop-ulaire.

VARIANTE



Cheese tteokbokki (Corée du Sud)

Si ce plat de pâtes est trop piquant pour les pitchounes, pas de problème : les moins de 12 ans ont le droit au cheese tteokbokki, un peu de douceur sur cette sauce de brutes !