

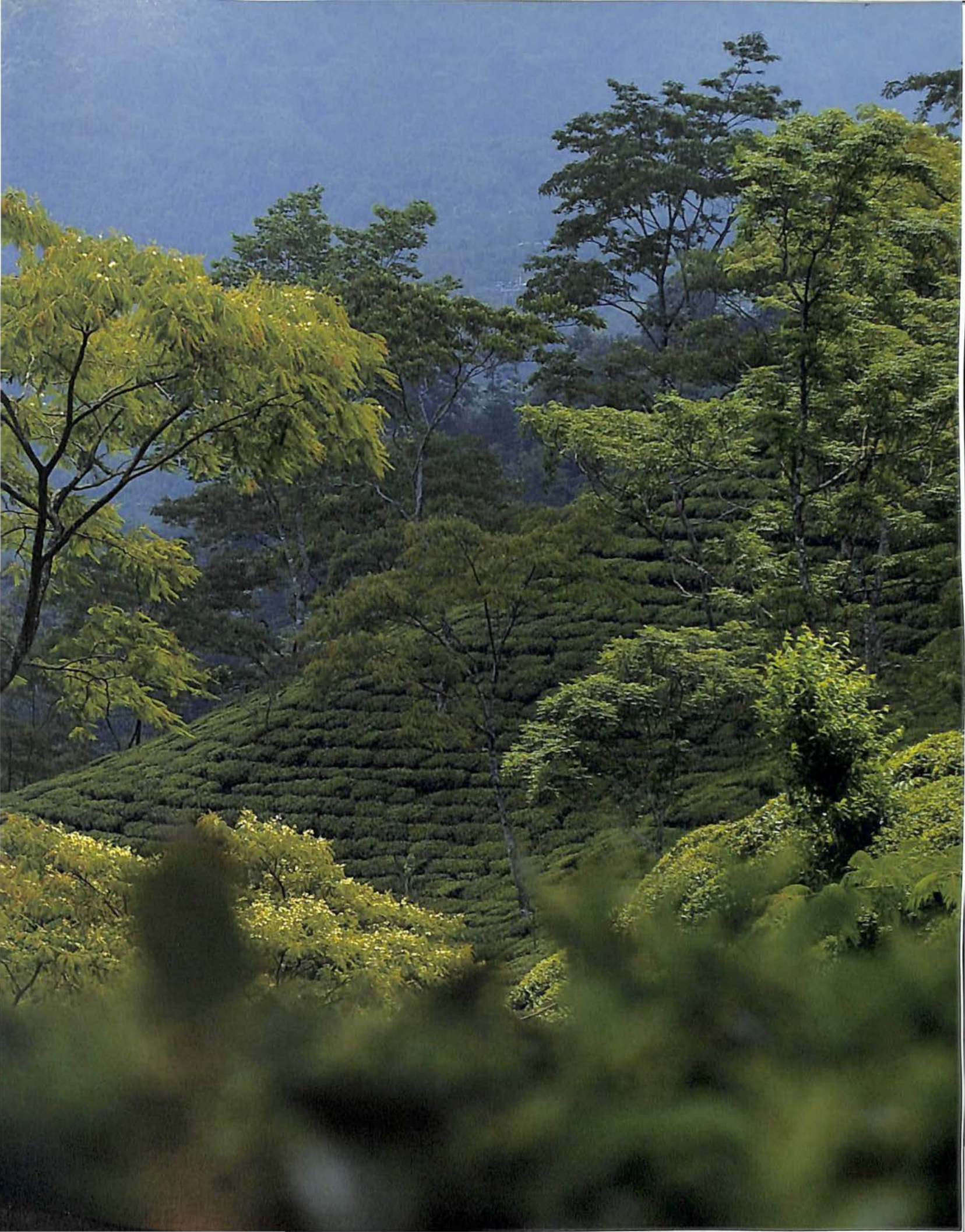
• Sylvain Sendra & Carine Baudry

LA CUISINE AU *thé*

PHOTOGRAPHIES DE **CARRIE SOLOMON**

Jeune chef d'origine lyonnaise, **Sylvain Sendra** est une figure incontournable du renouveau des bistrots gastronomiques. En 2008, il reçoit le Trophée Jacquart de l'Étoile Montante de la gastronomie. La même année, il ouvre avec son épouse, Sarah, *Itinéraires*, à Paris dans le cinquième arrondissement. En 2009, son restaurant est élu meilleur bistrot par Gault-Millau.

Carine Baudry est aromaticienne diplômée de l'Institut Supérieur de la Parfumerie, de la Cosmétique et de l'Aromatique alimentaire (ISIPCA) de Versailles. Elle travaille dix ans dans la création d'arômes, puis, grâce à de belles rencontres, se spécialise dans le domaine du thé. Aujourd'hui elle est expert dégustateur et dirige l'École du Thé du Palais des Thés. Sa fonction la mène à effectuer des voyages d'études dans de nombreux pays de thé.



Remerciements des auteurs

Nous remercions bien chaleureusement François-Xavier Delmas et Mathias Minet sans qui ce livre n'aurait pu voir le jour. Leur expérience, leurs précieux conseils et leur bienveillance nous ont aidés tout au long de ce projet. Nous remercions aussi Sarah Sendra et Pierre Baudry, pour leur aide et leur soutien, ainsi que tous les participants de L'École du Thé. Leur présence, leur intérêt nous ont largement encouragés à faire ce livre. Nous remercions aussi toute l'équipe de cuisine du restaurant Itinéraires pour la réalisation des recettes.

Un grand merci à François-Xavier Delmas et François Bergé pour leurs photos prises dans les plantations de thé qui viennent largement enrichir celles de Carine Baudry, ainsi qu'à Carrie Solomon pour les photos des recettes et des thés.

Conception graphique et réalisation
www.francism.com

ISBN 978-2-35326-065-2

© agnès viénot éditions, 2009

Photographies de reportage © Palais des Thés

Photographies de recettes © Carrie Solomon

Secrétariat d'édition : Céline Salvador et Sylvie Zajdner

Achevé d'imprimer en septembre 2009
sur les presses de l'imprimerie D'Auria Industrie Grafiche (Italie)
pour le compte d'Agnès Viénot Éditions

Carine Baudry & Sylvain Sendra

LA CUISINE AU *thé*

PHOTOGRAPHIES DE CARRIE SOLOMON

AGNÈS VIÉNOT ÉDITIONS
11 RUE JEAN-DE-BEAUVAIS
PARIS V^e



écoute des poètes et des musiciens, et on y goûte entre deux gorgées une profusion de friandises, le plus souvent salées, parfois elles-mêmes à base de thé. Cela fait des siècles qu'au Japon on utilise en pâtisserie les feuilles broyées de certains thés verts, et cela fait presque aussi longtemps qu'en Inde on multiplie les recettes de *chaï*, c'est-à-dire d'un mélange de thé, de lait et d'innombrables épices. Ainsi le thé peut-il être aussi source de créativité.

Et c'est ici que la rencontre entre Sylvain Sendra, Carine Baudry et Le Palais des Thés prend tout son sens.

L'École du Thé a été créée par Le Palais des Thés en 1999. Sa vocation depuis son origine est d'aller plus loin, avec les clients qui le souhaitent, dans l'apprentissage du thé, de ses différentes manières de le préparer, de l'apprécier et d'en distinguer les plus fines caractéristiques. Nous en avons confié la direction à une brillante aromaticienne, Carine Baudry, merveilleuse pédagogue. Elle transmet avec passion son savoir à des amateurs, néophytes ou éclairés. Sylvain Sendra sait lui aussi ce qu'est la passion et s'il vous prend par la main pour suivre l'un de ses fameux itinéraires, vous auriez tort de ne pas vous laisser faire. Sylvain ne se contente pas en effet d'exécuter parfaitement toutes les recettes qui font la richesse de la cuisine française, mais il innove, il cherche, il crée, c'est un explorateur toujours en quête de la juste texture, d'une nouvelle association de saveurs.

Et Sylvain a rencontré le thé. Avec la complicité de Carine il a d'abord tenté ses propres expériences, faisant infuser de toutes les manières possibles chaque sorte de thé, en réduisant les infusions, le mélangeant à une multitude d'ingrédients, ou encore en brisant les feuilles pour les saupoudrer en condiment ou bien au contraire les utilisant entières. Puis, pendant six ans, dans le cadre des cours de L'École du Thé, Sylvain et Carine ont peaufiné un certain nombre de recettes, fruits de leurs meilleures expériences. Ce sont celles-ci qui vous sont expliquées dans cet ouvrage.

Vous l'avez compris *La Cuisine au Thé* est un livre de rencontre, rencontre entre un chef, une aromaticienne et des passionnés de thé, rencontre entre l'Orient qui cultive le *Camellia Sinensis* et l'Occident qui vient ici le célébrer à sa manière, rencontre entre tradition et créativité, rencontre tout simplement entre le thé et la cuisine.

À vous tous, je souhaite de prendre beaucoup de plaisir à découvrir et à préparer ces recettes, à les partager et à les savourer. Elles sont aussi simples que possible et parfaitement expliquées. Vous apprendrez également avec quel type de thé déguster chacun des plats présentés.

Bienvenue au pays du thé et de la gastronomie !

François-Xavier Delmas

Fondateur du Palais des Thés

Sommaire



Préface de François-Xavier Delmas,
fondateur du Palais des Thés

Le thé dans la cuisine, 10

Comment l'utiliser ? 13

Pourquoi un accord entre mets et thé ? 14

Table d'infusion des thés, 18

Les accords mets et thés, 20



Les entrées... 23

Œufs pochés au thé fumé, petits
légumes rôtis, 24

Terrine de foie gras au Grand Yunnan
Impérial, 28

Soupe d'asperges blanches, gelée au
thé Darjeeling de printemps, 32

Palourdes au thé vert Sencha Supérieur
sur velours de champignons, 36

Tartare de saumon, émulsion de thé
vert Sencha Ariake et julienne de citron
confit, 40

Ravioles de langoustines à la crème de
Thé des Fakirs, 44

Saumon fumé sans fumée...
au Thé du Tigre, pommes rattes
et crème fouettée, 48

Tartelettes d'asperges revisitées
au Long Jing, 52

Soupe de carottes à l'orange au thé
Kuwapani Makalu Tippy, chips de
carottes, 56

Quenelles de brochet piquées de Grand
Lapsang Souchong, coulis d'étrilles, 60

Soupe de pommes de terre au lard et
Tarry Lapsang Souchong, 64

Carpaccio de daurade sur lit d'épinards,
émulsion Genmaicha, 68



Les plats... 73

Shabu shabu de lieu jaune au thé noir
Thiashola Carrington, rémoulade de céleri
au gingembre, 74

Sauté d'agneau mariné au thé Chai
en tajine, couscous de légumes, 78

Dos de lieu jaune, émulsion au thé vert du
Japon, écrasée de pommes de terre à
l'huile d'olive italienne, Tenuta San Guido, 82

Poule au pot au thé noir de Sri Lanka, le
Sam Bodhi, 86

Brochettes de poulet mariné au Xérès et à
l'Assam Maijian, pommes de terre « Pont
Neuf », 90

Dos de cabillaud sur crème de
topinambour, éclats de châtaignes et
émulsion de thé vert chinois, Long Zhu, 94

Risotto fondant aux asperges printanières
parfumées au thé vert Sencha, 98

Joue de bœuf à la patate douce et au thé
Yunnan d'Or, 102

Magret de canard clouté au thé fumé et
ses légumes oubliés, 106

Maquereau au vin blanc revisité au thé
noir de Sri Lanka, le Sam Bodhi, 110

Risotto fondant aux champignons et
au Pu Er de Chine, lait de poule, 114

Poulpe mariné au thé sombre et son encre
de seiche, 118

Tagliatelles aux senteurs de thé rouge
façon carbonara, 122

Cocotte de cochon noir de Bigorre au thé
fumé Grand Lapsang Souchong, 126



Les desserts... 131

Crème brûlée au thé Dong Ding Antique, 132

Cake au thé vert Matcha, soupe au
chocolat blanc, 136

Vacherin revisité, meringue au thé Fleur
de Geisha, fraises gariguettes et glace
vanille maison, 140

Tarte tout chocolat au thé Grand Wu Long
Top Fancy, 144

Stratifié de chocolat au thé Qimen
Impérial, pulpe de mangue et ses petites
madeleines, 148

Ananas rôti au caramel au beurre salé,
écume de thé Butterfly of Taiwan, 152

Poire pochée au romarin, sablé au thé
Matcha, caramel au beurre salé, 156

Petit gâteau au chocolat coulant étouffé
de thé Qimen, 160

Quatre-quarts de thé vert Matcha
au citron, quenelle de glace chocolat
blanc, 164

Sorbet au thé au jasmin bio, petite purée
de litchis, émulsion de framboises, 168

Financiers moelleux,
framboises fraîches,
mousse de thé Bancha Hojicha, 172



Tout tenter avec du thé... 177

Crème anglaise au thé, 177

Chantilly au thé, 177

Feuilletés au thé, 177

Huile au thé, 177

Beurre au thé, 177

Sel au thé, 177

Tuiles au parmesan
et thé vert Matcha, 178

Chutney au thé, 178

Gressins, 178

Ciabatta, 178

Thés glacés, 181

Cocktails au thé, 183

L'École du Thé, 186

Index des recettes, 190

Le thé dans la cuisine

En Chine, sous la dynastie des Tang, au VII^e siècle, on préparait une soupe à base de thé, d'épices, d'oignons, de sel, parfois de fleurs. Ce mélange était mis à bouillir. Le thé était considéré alors comme un ingrédient au même titre que les épices. On peut, peut-être, y voir les prémices du thé dans la cuisine...

La consommation s'est ensuite épurée, ne gardant que la feuille de thé infusée dans l'eau.

Le Tibet conserve toutefois cette recette ancestrale et le thé vient enrichir un mélange à base de beurre rance et de sel.

En France, le thé est depuis plusieurs années utilisé dans la cuisine, mais essentiellement dans les recettes sucrées. Le Matcha, thé en poudre japonais, a séduit bon nombre de pâtisseries. Progressivement, l'intérêt pour le thé s'est intensifié et étendu aux recettes salées.

Mais les thés parfumés restent les plus utilisés, car ils sont plus facilement identifiables. Or, incorporer un thé parfumé dans une recette revient parfois à typer le plat avec le parfum ajouté plutôt qu'avec le thé lui-même. L'utilisation des thés d'origine est donc plus subtile, plus naturelle.

C'est dans cet esprit que les recettes sont développées.

Ici, nous utilisons le thé dans la cuisine comme une épice, qui vient enrichir, sublimer le plat sans l'envahir. La feuille de thé peut être utilisée de différentes façons. Son rôle dans la recette en sera différente.





Comment l'utiliser ?

Les feuilles de thé

- Feuille sèche : la feuille de thé est mise en contact avec l'aliment.

« **En surface** » : on saupoudre l'aliment de feuilles de thé.

La proportion de feuilles peut varier. On peut ainsi former une croûte de thé qui va recouvrir complètement l'aliment, mis à macérer quelque temps au frais. Les feuilles de thé sont retirées ou non avant la cuisson, en fonction de l'intensité recherchée.

« **En interne** » : on cloute l'aliment avec des feuilles de thé, en réalisant une petite incision dans laquelle on place les feuilles de thé.

Le thé peut aussi être incorporé en mélange avec les autres ingrédients et libère alors tous ses arômes durant la cuisson en parfumant le mets à cœur.

La feuille sèche peut aussi être parsemée sur le plat lors du dressage de l'assiette. Comme une épice que l'on ajoute au moment de servir !

- Feuille infusée

Les feuilles infusées sont utilisées, mélangées aux autres ingrédients, comme un légume. Il est recommandé dans ce cas d'utiliser des thés de grande qualité dont la feuille est souvent plus tendre.

La liqueur obtenue après infusion des feuilles

- Infusion dans l'eau, utilisée comme base de cuisson ou comme base de sauce.
- Infusion dans la crème ou le lait, utilisée comme base de sauce.

En cuisine, on recherche la concentration des parfums. On va favoriser des dosages importants et des durées d'infusion parfois plus courtes pour avoir beaucoup d'arômes et peu de tanins.

Quand on fait infuser le thé dans une casserole, il est conseillé de la couvrir pendant le temps de l'infusion pour bien préserver les parfums.

Pourquoi un accord entre mets et thé ?

Le thé est une boisson millénaire, consommée dans le monde entier. Il accompagne les repas depuis très longtemps dans beaucoup de pays d'Asie. Cette association n'est pas basée sur une recherche des accords. Il s'agit d'une boisson quotidienne, désaltérante, qui est consommée toute la journée, y compris durant le repas.

Ce n'est pas cette approche que nous proposons. En conseillant un thé différent pour chaque mets, nous développons la recherche d'une harmonie, d'un accord.

Le thé est une boisson riche et complexe. La grande diversité des thés offre une palette olfactive, voire tactile, étonnante ! Nous pouvons alors proposer une association tout aussi subtile qu'avec un vin.

Consommé tiède, le thé permet aux aliments de fondre dans la bouche et ainsi de révéler, plus rapidement, tous les arômes.

Pour réussir un thé

Préparer un thé, c'est quoi ?

C'est mettre les feuilles de thé dans l'eau. On obtient une eau colorée, parfumée et riche en saveur et texture.

Les composés présents dans la feuille de thé sont nombreux. Leur nature et leurs propriétés sont différentes.

La composition de la feuille dépend d'un certain nombre de paramètres : cépage, terroir, période et qualité de récolte, transformation de la feuille.

La feuille de thé contient :

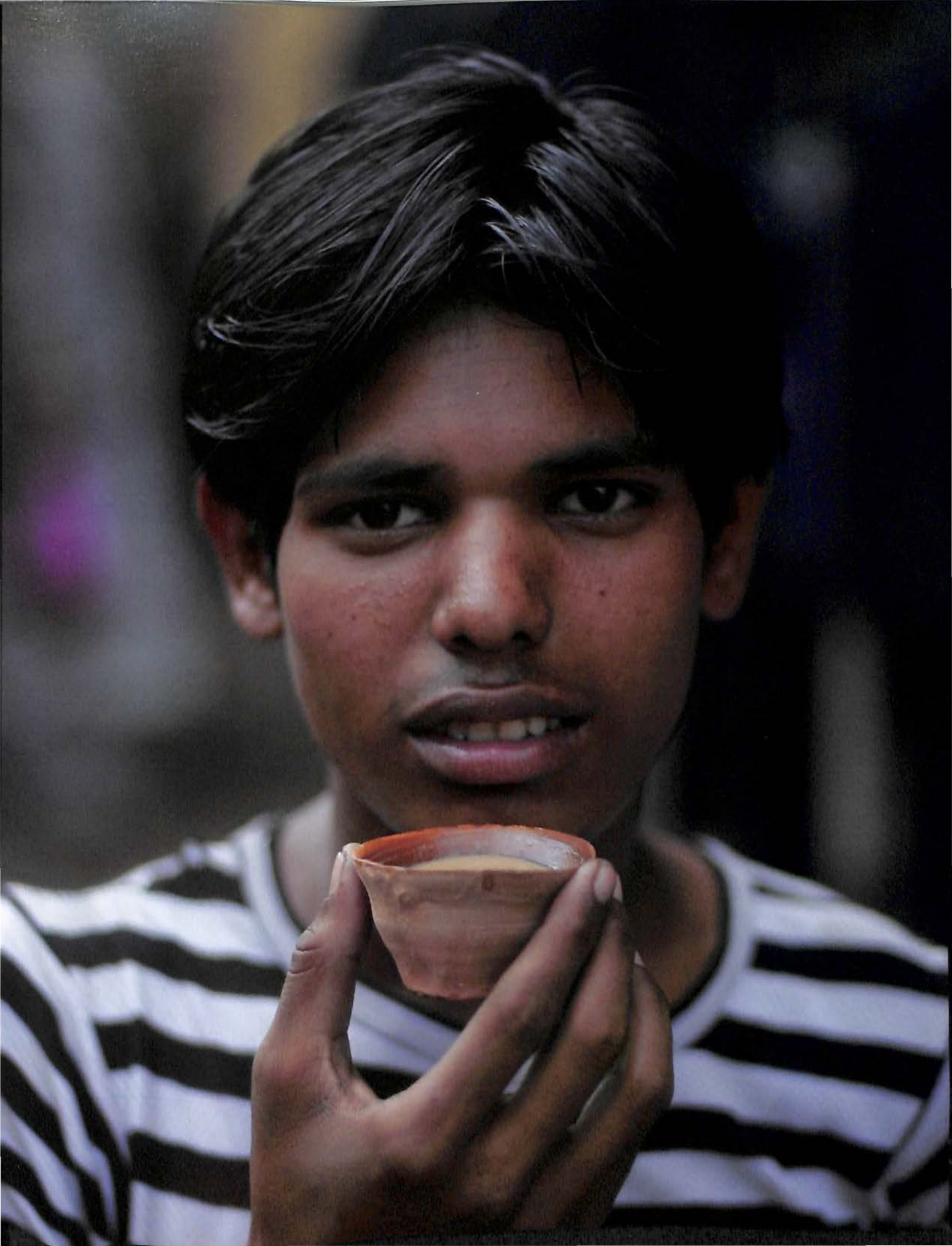
De la théine, elle apporte l'effet stimulant du thé, elle a peu de répercussions sur la dégustation.

Des tanins, ils apportent, en fonction de leur nature, de la couleur, de l'astringence, et parfois de l'amertume.

Des composés odorants, ils apportent tous les parfums et les arômes du thé.

Des acides aminés, ils apportent la fameuse saveur *umami*.

Des sucres et des acides, ils apportent des sensations gustatives plus ou moins prononcées.





En fonction de la méthode de préparation du thé, certains de ces composés vont se dissoudre dans l'eau et apporter un équilibre différent.

Comment ?

La théine est très soluble. Elle est dans l'eau presque en totalité dès la première minute.

Les tanins sont des composés complexes et moins facilement solubles. Un temps d'infusion prolongé et une eau très chaude sont les deux points qui favorisent leur libération.

Les composés odorants sont très nombreux dans certains thés, et plus ou moins fragiles. Ils se diffusent rapidement dans l'eau même peu chaude. En revanche, un thé infusé avec une eau très chaude perd toutes les notes volatiles (dites de tête) très riches et caractéristiques dans certains thés.

Les acides aminés sont aussi très sensibles à la chaleur. Si vous préparez un bon thé vert japonais avec une eau trop chaude, vous passez à côté de la saveur *umami* qui apporte beaucoup à la rondeur du thé.

En conclusion, on adapte la température et le temps d'infusion en fonction du thé.

Pour vous aider, nous vous proposons une table d'infusion qui vous permettra de bien réussir votre thé !

IMPORTANT

Les temps d'infusion sont conseillés sur un dosage idéal de 2 grammes par tasse (environ 10 cl) et pour une infusion unique.

La qualité de l'eau est importante. Il est conseillé d'éviter les minéraux. Préférez alors plutôt une eau peu minéralisée, une eau filtrée par exemple.

Vous pouvez contrôler le taux de minéraux en vérifiant sur l'étiquette de votre bouteille d'eau, le taux de résidu à sec.

Préparez de préférence le thé en petites quantités, ses qualités n'en seront que mieux mises en valeur.

Optez pour une théière à mémoire (poreuse, en terre de Yi Xing, par exemple) pour certains thés comme les thés noirs chinois, les Wu Long, les Pu Er. Un impératif : vous devez alors réserver une théière par famille de thé.

Table d'infusion des thés

Thés noirs

Darjeeling de printemps	2 à 4 min	80 à 90 °C
Darjeeling d'été et d'automne	3 à 5 min	80 à 90 °C
Thés noirs de Chine	3 à 5 min	80 à 90 °C
Autres thés noirs orthodoxes	3 à 5 min	80 à 90 °C

Thés verts chinois

Thés verts primeurs chinois	2 à 4 min	70 à 75 °C
Autres thés verts chinois	3 à 5 min	70 à 90 °C

Thés verts japonais

Gyokuro	1 à 2 min	40 à 60 °C
Sencha	2 à 3 min	60 à 75 °C
Autres thés verts japonais	2 à 3 min	70 à 80 °C

Wu Long

5 à 7 min	90 à 95 °C
-----------	------------

Thés blancs

Aiguilles d'Argent	5 à 10 min	70 °C
Bai Mu Dan	5 à 10 min	70 °C

Thés sombres

Pu Er cru	3 à 4 min	90 à 95 °C
Pu Er noirs	4 à 5 min	90 à 95 °C

Thés parfumés

Thés au jasmin	3 à 4 min	70 à 75 °C
Thés fumés	3 à 5 min	80 à 95 °C
Thés aromatisés sur base thé noir	4 à 5 min	80 à 95 °C
Thés aromatisés sur base thé vert	3 à 5 min	70 à 75 °C
Thés aromatisés sur base thé Wu Long	5 à 7 min	90 à 95 °C



Les accords mets et thé

LES ENTRÉES

Entrées chaudes (tourtes, quiches) : Wu Long moyennement oxydé (Dong Ding) ou fortement oxydé (Butterfly of Taiwan, Grand Wu Long Top Fancy).

Charcuteries, terrines et pâtés : thé vert japonais torréfié (Bancha Hojicha), thé noir fumé.

Foie gras : thé noir de Chine du Yunnan (Grand Yunnan Impérial, Yunnan d'Or, Bourgeons de Yunnan), thé blanc.

Coquillages et crustacés : thé vert du Japon (Shincha, Tamaryokucha, Sencha), thé vert de Chine (Huang Shan Mao Feng, Xian Ming).

LES POISSONS

Poissons crus : thé vert japonais (Sencha Ariake, Sencha Supérieur, Ryokucha Midori), Genmaicha, avec **du saumon cru** : Darjeeling de printemps de texture très souple.

Poissons grillés et poissons meunière : thé vert japonais (Bancha Hojicha, Sencha, Tamaryokucha), Darjeeling de printemps.

Poissons fumés : thé vert japonais (Tamaryokucha), grillé (Bancha Hojicha), thé noir fumé.

Poissons en sauce : thé vert japonais, thé vert chinois (Long Jing, Tai Ping Hou Kui, Cui Feng).

LES VOLAILLES

Volailles à chair blanche (poulet, coquelet) : thé noir d'Inde (Darjeeling d'automne, Assam), thé noir du Népal.

Volailles à chair brune (canard, pigeon, pintade) : thé noir d'Inde (Darjeeling d'été ou d'automne), thé noir de Chine (Yunnan).

Magrets de canard : thé blanc de Chine (Bai Mu Dan), thé noir d'Inde (Darjeeling d'été), thé noir fumé (Thé du Tigre), thé noir de Chine (Bourgeons de Yunnan).

LES VIANDES ROUGES

Bœuf ou agneau rôti ou grillé : Wu Long fortement oxydé, thé noir du Sri Lanka, thé noir de Chine (Yunnan).

Bœuf ou agneau en sauce : plus la sauce sera relevée et épicée, plus le choix devra s'orienter vers un thé charpenté et aromatique comme un thé noir d'Assam de grande qualité.

LES VIANDES BLANCHES

Veau ou porc rôti ou poêlé : thé noir du Sri Lanka, souple mais très aromatique.

LES GIBIERS

Gibiers à plumes (cailles, perdreaux, faisans) : thé sombre (Pu Er cuit).

Gibiers à poil (lièvre, chevreuil) : thé noir du Yunnan (Bourgeons de Yunnan).

LES FROMAGES

Les accords sont fonction du type de fromage (fromage frais, pâtes persillées) et fonction de l'affinage du fromage.

Fromages de chèvre : thé vert chinois (Long Jing, Ding Gu Da Fang).

Fromages à pâte molle croûte fleurie (brie, camembert, saint-marcellin) : thé vert japonais grillé (Bancha Hojicha).

Fromages à pâte pressée cuite (beaufort, comté) : en fonction de la maturité, thé noir de Darjeeling récolte d'été bien fruité pour les moins affinés ; thé sombre de Chine : Pu Er noir pour les plus affinés.

LES DESSERTS

Salades de fruits : Wu Long faiblement oxydé (Bao Zhong) ou moyennement oxydé (Dong Ding, Jin Shuen, Li Shan Gao Shan Cha ou autre Gao Shan Cha).

Desserts à base de fruits rouges (tartes, glaces, sorbets) : thé vert au jasmin, Wu Long moyennement oxydé ou fortement oxydé en fonction du fruit et de sa cuisson, thé vert japonais (Genmaicha), grillé (Bancha Hojicha).

Desserts à base de pommes, poires, mirabelles et desserts à base d'amande : Wu Long chinois (Tie Guan Yin, Da Hong Pao), tawanais (faiblement oxydé comme le Bao Zhong Impérial ou fortement oxydé comme le Grand Wu Long Top Fancy, l'Oriental Beauty), thé noir (Darjeeling de printemps ou d'été).

Desserts chocolatés : thé vert parfumé au jasmin, thé noir chinois (Qimen), Wu Long fortement oxydé avec des notes fruitées, vanillées et une texture souple, thé vert chinois (Yong Xi Huo Qing).



Bourgeons de Yunnan, Chine



Sam Bodhi, Sri Lanka



Qimen Mao Feng Impérial, Chine



*Darjeeling Phuguri, récolte d'été
"clonal tips" S.F.T.G.F.O.P.1, Inde*



Yunnan d'Or, Chine



*Darjeeling Puttabong, récolte de printemps
« clonal queen » S.F.T.G.F.O.P.1, Inde*

Les entrées



Assam Maijian, Inde



Assam Bazaloni, Inde



Jukro, Corée



*Assam Duflating « clonal gold »
F.T.G.F.O.P 1, Inde*



*Darjeeling Jungpana, récolte d'été
S.F.T.G.F.O.P.1, Inde*



*Darjeeling Thurbo, récolte de printemps
F.T.G.F.O.P.1, Inde*

Oufs pochés

au *thé fumé*, petits légumes rôtis

L'apparition du thé fumé se situe en Chine aux environs de 1820. Les feuilles de thé, après oxydation, sont fumées au feu de bois ou traditionnellement aux racines d'épicéa. La durée de l'opération et la nature du bois utilisé donneront des caractéristiques différentes au thé.

Le thé intervient dans le plat à deux reprises : il parfume directement l'œuf au cours du pochage et donne par ailleurs son caractère à la sauce.

Francs et puissants, les parfums du thé fumé apportent au plat des notes que l'on retrouve assez rarement dans la cuisine : notes de fumée, notes animales, parfois presque goudronnées.

|1| LA CRÈME AU THÉ DU TIGRE

Dans une casserole, verser 25 cl d'eau chaude et 40 g de Thé du Tigre.

Laisser infuser 3 à 4 minutes. Ajouter ensuite 30 cl de crème liquide et chauffer ce mélange jusqu'à ébullition. Maintenir l'ébullition 1 minute environ.

Passer le mélange au chinois et faire réduire aux 2/3 la sauce obtenue.

Ajouter sel et poivre.

Maintenir la sauce à feu très doux pendant la préparation des œufs.

|2| LES ŒUFS AU THÉ

Pocher les œufs dans de l'eau vinaigrée.

Pour pocher les œufs : mettre un peu d'huile dans un ramequin et le tapisser d'un carré de film transparent de 15 cm de côté. Dans ce ramequin, ajouter l'œuf et une pincée de Thé du Tigre. Fermer le film à son extrémité et retirer du ramequin. Placer cette petite « poche » dans le mélange bouillant et laisser cuire 2 à 3 minutes à petite ébullition.

>>>

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 40 MIN

FACILE

INGRÉDIENTS

10 asperges

10 mini-carottes

300 g de girolles (facultatif)

Pourpier ou autre salade

4 œufs

10 cl de vinaigre

30 cl de crème liquide

40 g de thé fumé

Sel et poivre





Ci-dessus : LA GRANDE QUALITÉ DU THÉ HUANG SHAN MAO FENG EST EN PARTIE DUE À LA GRANDE FINESSE DE LA RÉCOLTE, COMPOSÉE D'UN TRÈS BEAU BOURGEON ET DE LA PREMIÈRE FEUILLE, ENCORE TRÈS TENDRE.



CI-DESSUS : UNE PLANTATION DE THÉ DES HUANG SHAN.
À L'ARRIÈRE-PLAN, ON RECONNAÎT LE RELIEF ABRUPT TYPIQUE DES CÉLÈBRES MONTAGNES JAUNES. LES THÉIERS Y POUSSENT DANS UN TERROIR EXTRÊMEMENT BÉNÉFIQUE POUR LA QUALITÉ DE LA FEUILLE.



|3| DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Placer les légumes dans votre assiette et dresser les œufs dessus, ajouter la crème au thé fumé.

Décorer avec des feuilles de pourpier et un trait d'huile d'olive.

Pour accompagner ce plat

Un thé vert primeur de Chine légèrement roulé, comme le Huang Shan Mao Feng ou le Huang Hua Yun Jian.

Récoltés aux premiers jours du printemps, à partir des plus belles feuilles, ces thés primeurs développent un bouquet aromatique végétal et pyrogéné d'une grande subtilité. La fraîcheur et la finesse des notes vertes s'associeront avec délicatesse aux parfums des petits légumes. La texture de ces thés, souvent onctueuse, presque épaisse, répondra harmonieusement au velouté de l'œuf.

Température de l'eau : 75 °C

Temps d'infusion : 4 min

Terrine de foie gras

au Grand Yunnan Impérial

Le Grand Yunnan Impérial est un thé noir. Il est cultivé dans la province du Yunnan, au sud-ouest de la Chine, région d'origine du thé. Les thés noirs du Yunnan sont parmi les meilleurs de Chine avec les Qimen. Très parfumés, ils développent une texture souple et onctueuse en bouche avec une absence d'amertume. Cette richesse aromatique rend cette famille de thés très intéressante à utiliser dans la cuisine. Le Grand Yunnan Impérial est employé dans cette recette précisément comme une épice. Il est ajouté avec le reste de l'assaisonnement (armagnac, poivre, quatre-épices). Les notes boisées, miellées, cuir et truffe de ses feuilles se diffusent pendant la cuisson et parfument ainsi très finement le foie gras.

RECETTE POUR 8 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 45 MIN

FACILE

INGRÉDIENTS

POUR LE FOIE GRAS

2 lobes de foie gras de 250 g chacun

10 g de thé Grand Yunnan Impérial

10 cl d'armagnac

1 mangue

2 pincées de mélange quatre-épices

1 cuillerée à café de sucre

Sel et poivre du moulin

POUR LA SAUCE CHUTNEY

1 mangue

20 g de thé Grand Yunnan Impérial

20 cl d'eau

20 g de sucre

1 cuillerée à soupe de vinaigre blanc
ou balsamique

2 pincées de mélange quatre-épices

Poivre du moulin

Et selon votre envie :
piment, dattes, noisettes...

I | LE FOIE GRAS

Sortir les lobes de foie gras 2 heures à l'avance afin qu'ils soient plus faciles à travailler.

Les dénervrer en tirant à la main sur les nerfs principaux. Retirer les résidus à l'aide d'un petit couteau.

Ne pas s'inquiéter si les foies sont abîmés car ils vont être mis en terrine.

Les placer dans un plat à four.

Assaisonner avec le thé, l'armagnac, le mélange quatre-épices, le sucre, le sel et le poivre. Bien répartir cet assaisonnement.

Cuire au four à 190 °C pendant 3 minutes.

Sortir le plat du four dès que le gras du foie commence à fondre.

II | LA TERRINE

Humidifier un plat à terrine avec un peu d'eau. Tapisser le fond de film de cuisson de façon à ce qu'il adhère bien.

Placer les lobes jusqu'à mi-hauteur du plat, les aplatir.

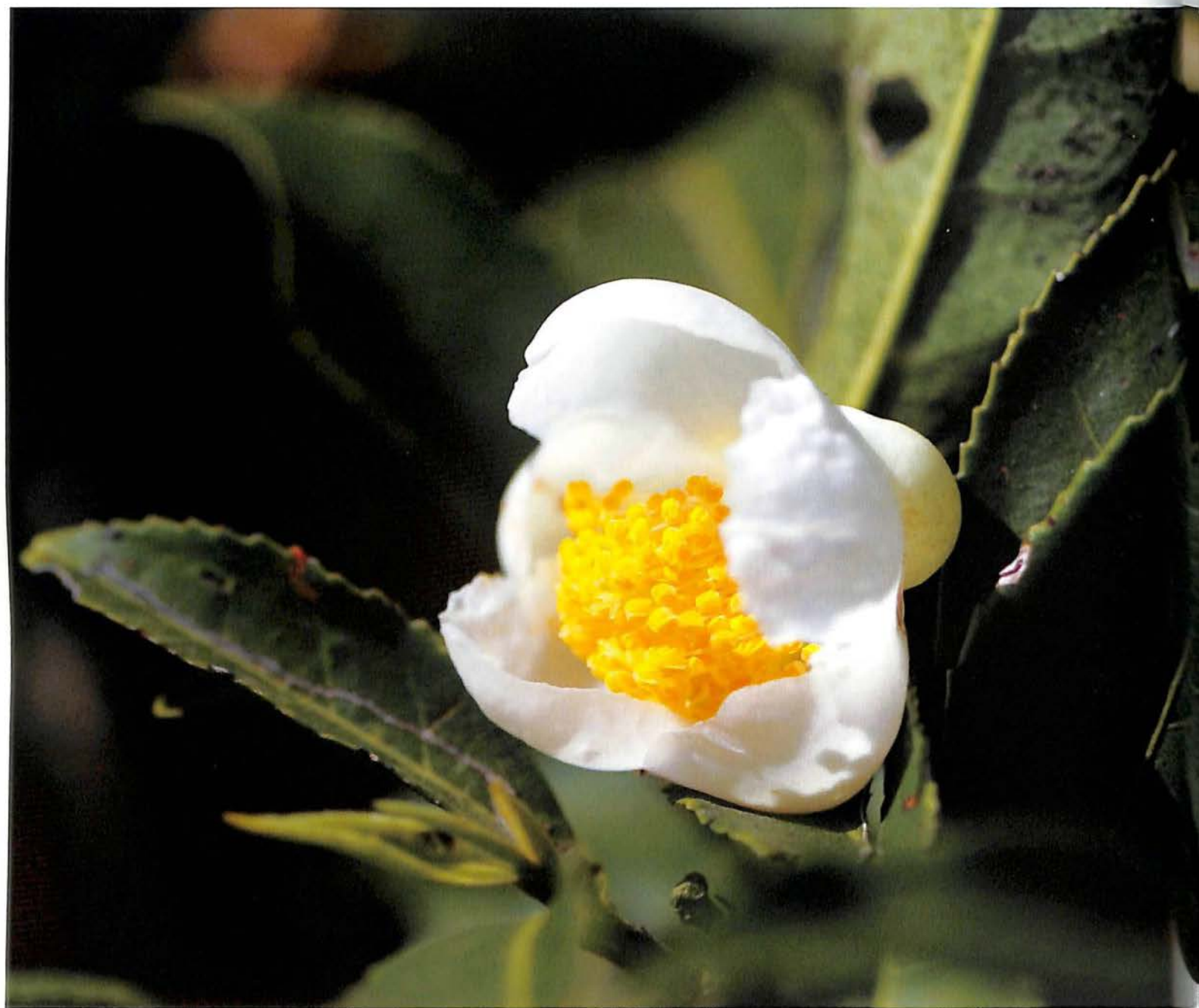
Trancher la mangue en lamelles. Disposer les lamelles sur les foies et compléter avec le reste des foies.

Placer une planchette avec un poids sur la préparation de façon à bien aplatir la terrine.

Conserver au réfrigérateur 24 heures puis démouler.

>>>





Ci-dessus : Le théier est un camélia (*CAMELLIA SINENSIS*), qui présente de belles fleurs blanches. On aperçoit toutefois assez peu la fleur du théier dans les plantations, car les fréquentes récoltes du bourgeon et des jeunes feuilles en perturbent la floraison.



Ci-contre : LA FLEUR LAISSE PLACE À UN FRUIT À COQUE QUI PEUT CONTENIR JUSQU'À SIX GRAINES. CES GRAINES SONT UTILISÉES POUR L'ENSEMENCEMENT DE NOUVEAUX THÉIERS. LES PLANTEURS PRÉFÈRENT CEPENDANT LE BOUTURAGE, QUI PERMET DE MAÎTRISER LES CARACTÉRISTIQUES DU FUTUR THÉIER.

»»»

|3| SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Servir la terrine avec des petits toasts de baguette très finement coupés ou du chutney (recette dans p. xxx).

Pour accompagner ce plat

Servez idéalement le même thé ou un thé de la même famille, avec une qualité supérieure comme les Bourgeons de Yunnan. Ce thé, exceptionnel, est composé uniquement de beaux bourgeons dorés.

Le thé consommé tiède permettra au foie gras de fondre en bouche et ainsi de libérer tous ses arômes ! Arômes qui s'harmoniseront et se complèteront parfaitement avec les notes de cuir, de miel, de sous-bois (champignon, truffe) et de gousse de vanille apportées par le thé.

Sa texture veloutée en bouche soutiendra ainsi en douceur le foie gras, en rehaussera et prolongera les parfums, tout en adoucissant son amertume.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 4 à 5 min

Soupe d'asperges blanches

gelée au thé *Darjeeling de printemps*

Les thés de Darjeeling sont des thés d'altitude. Ils sont cultivés sur les contreforts de l'Himalaya, au nord-est de l'Inde, dans les montagnes entourant la ville de Darjeeling. Ces thés bénéficient de conditions climatiques particulièrement adaptées à la culture du thé, apportant à la feuille une richesse aromatique souvent remarquable.

Les thés de printemps sont les plus recherchés. Ils développent des parfums encore très végétaux, amandés, et très souvent floraux.

Dans cette recette, le thé vient parfumer les dés de gelée. Ces dés sont mélangés à la soupe froide et viennent compléter la note très végétale de l'asperge.

|1| LA GELÉE AU THÉ DARJEELING

Infuser le thé dans l'eau 2 minutes, puis filtrer et coller à l'agar-agar ou avec 2 feuilles de gélatine préalablement détrempées dans l'eau froide. Réserver au froid, découper en petits dés pour la présentation.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 30 MIN

TRÈS FACILE

INGRÉDIENTS

1 botte d'asperges blanches

Eau de source

Huile d'olive

Sel, poivre

25 cl d'eau

5 g de Darjeeling de printemps

8 g d'agar-agar (ou 2 feuilles de gélatine)

Garder 2 asperges blanches pour la décoration

|2| LA SOUPE AUX ASPERGES

Couper les asperges en morceaux, poêler dans l'huile d'olive et mouiller à 10 cm plus haut que la hauteur des asperges.

Porter à ébullition, environ 10 minutes, vérifier la cuisson au couteau.

Mixer finement et passer au chinois la crème obtenue. Assaisonner d'un filet d'huile d'olive, de sel et de poivre.

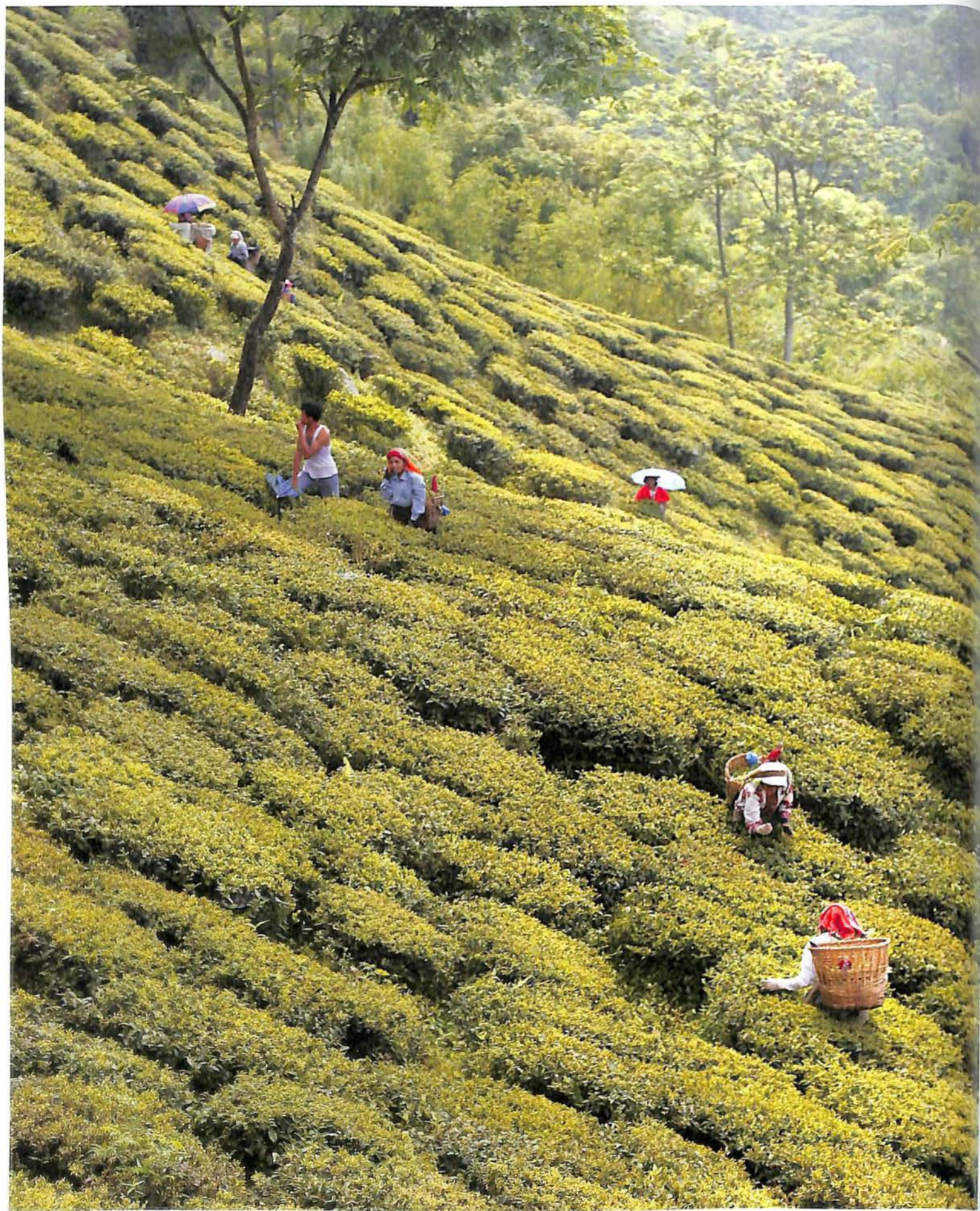
|3| DRESSAGE DU VERRE

Dans un verre à cocktail, verser la crème d'asperges puis les dés de gelée.

Couper les 2 asperges restantes à la mandoline japonaise dans le sens de la longueur pour en faire des rubans. Les disposer par-dessus. Sublimiser d'un dernier trait d'huile d'olive.

>>>







CI-CONTRE : LES JARDINS DE THÉ SONT SOUVENT À FLANCS DE COLLINE, OFFRANT DES PAYSAGES SURPRENANTS.

DANS LA RÉGION DE DARJEELING, SUR LES CONTREFORTS DE L'HIMALAYA, LES DÉNIVELLEMENTS SONT PARFOIS TELLEMENT IMPORTANTES QUE CE SONT LES THÉIERS EUX-MÊMES QUI PERMETTENT AUX CUEILLEUSES DE RESTER DÉBOUT PENDANT LA RÉCOLTE. ICI, LA PLANTATION DE TEESTA VALLEY.



Pour accompagner ce plat

Servez avec le même thé. Les parfums fleuris, amandés et très végétaux du Darjeeling de printemps complèteront parfaitement la note crémeuse de la soupe et renforceront la présence de l'asperge. L'astringence du thé donne beaucoup de structure en bouche, elle accompagne et prolonge les notes.

Température de l'eau : 85 °C

Temps d'infusion : 3 à 4 min

À DROITE : LES FEUILLES DE THÉ SONT CONDITIONNÉES DANS DES CAISSES EN BOIS ESTAMPILLÉES AU NOM DU JARDIN. ICI CELUI DE RISHI, À DARJEELING, EN INDE. POUR LIMITER L'EXPLOITATION FORESTIÈRE, CES CAISSES EN BOIS SONT DE MOINS EN MOINS UTILISÉES, AU PROFIT DE SACS.

LE THÉ NOIR EST UN THÉ OXYDÉ. L'OXYDATION A LIEU DANS LA MANUFACTURE, DANS UNE PIÈCE CHAUDE ET HUMIDE. APRÈS ROULAGE, LES FEUILLES DE THÉ SONT PLACÉES SUR DES CILLES ET LAISSÉES AINSI UNE À TROIS HEURES AU CONTACT DE L'AIR. ELLES CHANGENT ALORS DE COULEUR POUR DEVENIR ROUGE-BRUN ET LEURS ARÔMES SE MODIFIENT.

Palourdes

au thé vert *Sencha Supérieur*
sur velours de champignons

Le Sencha Supérieur est un thé vert qui provient du Japon. Sa qualité standard fait de ce thé une boisson consommée quotidiennement au Japon.

Dans cette recette, le Sencha Supérieur est utilisé pour parfumer la sauce d'accompagnement. Son infusion dans le vin blanc, courte mais concentrée, révèle des notes très végétales et très marines qui s'accordent parfaitement aux parfums subtils des palourdes. La longueur en bouche de ces notes fraîches contrebalance la note douce, parfois lourde, de la crème et des champignons.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 30 MIN

TRÈS FACILE

INGRÉDIENTS

400 g de grosses palourdes grises
400 g de champignons de Paris
15 à 20 g de thé Sencha Supérieur
(soit environ 2 cuillerées à soupe)
200 g de pousses d'épinards
20 cl de crème fraîche
20 cl de vin blanc
10 cl d'huile d'olive vierge
1 gousse d'ail
1 oignon

|1| LES PALOURDES

Faire revenir l'oignon émincé et la gousse d'ail écrasée (non épluchée) dans l'huile d'olive. Placer les palourdes dans la poêle et mouiller au vin blanc.

Couvrir et laisser cuire 1 à 2 minutes afin que les palourdes s'ouvrent.

|2| LE VELOURS DE CHAMPIGNONS

Émincer les champignons grossièrement.

Dans une casserole, les faire revenir avec de l'huile d'olive, puis recouvrir avec de l'eau et faire réduire aux 3/4.

Ajouter 10 cl de crème fraîche et continuer la réduction pour une bonne homogénéisation.

Mixer et passer le tout au tamis.

|3| L'ÉMULSION DE THÉ VERT

Récupérer le bouillon de cuisson des palourdes et le faire réduire doucement.

À couvert, afin de préserver les arômes du thé, faire infuser pendant 1 à 2 minutes le thé dans ce bouillon.

Filtrer au chinois et faire de nouveau réduire avec 10 cl de crème fraîche.

Passer la préparation au mixeur pour obtenir une mousse légère.









CI-CONTRE : AUX CÔTÉS DE LA THÉIÈRE CLASSIQUE, ON TROUVE, AU JAPON, LE CÉLÈBRE POËLON, LE *KYUSU*. EN TERRE OU EN PORCELAINE, IL POSSÈDE UNE FORME SINGULIÈRE, AVEC UN MANCHE LATÉRAL FACILITANT SON UTILISATION. SOUVENT OBJETS DE GRANDE VALEUR, LES *KYUSU* SONT PARFOIS FABRIQUÉS À LA MAIN PAR DES ARTISTES DE TALENT.

À DROITE : APRÈS LE PASSAGE DES TONDEUSES, LA FERMIERE FINIT LA RÉCOLTE AUX CISEAUX SUR LES ENDROITS PLUS INACCESSIBLES.

PLANTATION DANS LES MONTAGNES DE TAWARAMINE (SHIZUOKA), AU JAPON. LA PRÉFECTURE DE SHIZUOKA EST UNE DES ZONES THÉICOLES LES PLUS AU NORD DE LA PLANÈTE. CETTE RÉGION BÉNÉFICIE D'UN CLIMAT PARFOIS TRÈS RIGoureux, CE QUI DONNE UNE QUALITÉ PARTICULIÈRE AUX THÉS PRODUITS, ESSENTIELLEMENT DES *SENCHA*.



|4| DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Verser le velours de champignons sur l'assiette et disposer délicatement quelques palourdes et quelques feuilles d'épinards pour la décoration.

Au dernier moment, couvrir les palourdes avec l'émulsion chaude parfumée au thé.

Décorer avec des lamelles de champignons crus très finement coupés ou, à défaut, des feuilles d'épinards.

Pour accompagner ce plat

Un *Sencha* japonais ou le *Tamaryokucha* Impérial.

Le *Tamaryokucha* est un thé vert du Japon. Il est cultivé sur l'île de Kyushu et se distingue des autres thés verts japonais par le travail de sa feuille. Alors que la feuille d'un *Sencha* sera traditionnellement pliée et aplatie, elle est ici roulée dans le sens de la longueur formant de « petites virgules ». Ainsi plus travaillé, le *Tamaryokucha* développera une texture plus marquée.

La texture très veloutée, poudrée, très enveloppante de ce thé soutiendra les mets.

Le *Tamaryokucha* développe des notes marines, végétales et très beurrées, lactées... On obtiendra ainsi un bel équilibre entre les notes du thé et celles du plat qu'il accompagne.

Température de l'eau : 75 °C

Temps d'infusion : 1 min 30 à 2 min

Tartare de saumon

émulsion de thé vert *Sencha Ariake*
et julienne de citron confit

Le Sencha Ariake est un thé japonais. Afin d'éviter l'oxydation, la feuille est légèrement étuvée. Ce chauffage léger permet à la feuille de préserver la richesse et l'intensité des notes fraîches, florales et très souvent iodées.

Dans cette recette, le thé est utilisé pour parfumer l'émulsion accompagnant le saumon. Infusé dans la crème, il déploie plutôt son caractère végétal. Les tanins, eux, donnent du corps à la sauce tout en prolongeant la tenue des arômes.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 30 MIN

TRÈS FACILE

INGRÉDIENTS

400 g de pavé de saumon Label Rouge

2 citrons verts

2 citrons jaunes

1 oignon rouge

1 concombre

1 pluche de coriandre

1 radis pour la décoration

100 g de crème fraîche liquide

50 g de sucre

Environ 35 g de thé vert japonais
Sencha Ariake

|1| LE TARTARE DE SAUMON

Couper le saumon et le concombre en dés de 0,5 cm de côté.

Ajouter aux dés de saumon du sel, du poivre et une pincée de sucre. Laisser mariner au frais avec l'oignon rouge émincé finement, les dés de concombre, le jus d'un citron vert et d'un citron jaune, et un filet d'huile d'olive.

|2| LES ZESTES DE CITRON

Prélever les zestes des citrons, les couper en julienne.

Les mettre dans une casserole d'eau froide (à peine recouverts). À la première ébullition, jeter l'eau, ceci afin d'éviter l'amertume du citron.

Remplir la casserole avec de l'eau, ajouter le sucre et laisser cuire jusqu'à évaporation du liquide (soit 35-40 minutes à petits bouillons). Le zeste est alors bien transparent.

|3| L'ÉMULSION DE THÉ VERT

Faire bouillir la crème, ajouter le thé et laisser infuser à couvert 1 minute hors du feu.

Goûter et ajuster la concentration du thé en prolongeant l'infusion si vous souhaitez une note plus marquée.

Filtrer au chinois et faire de nouveau bouillir.

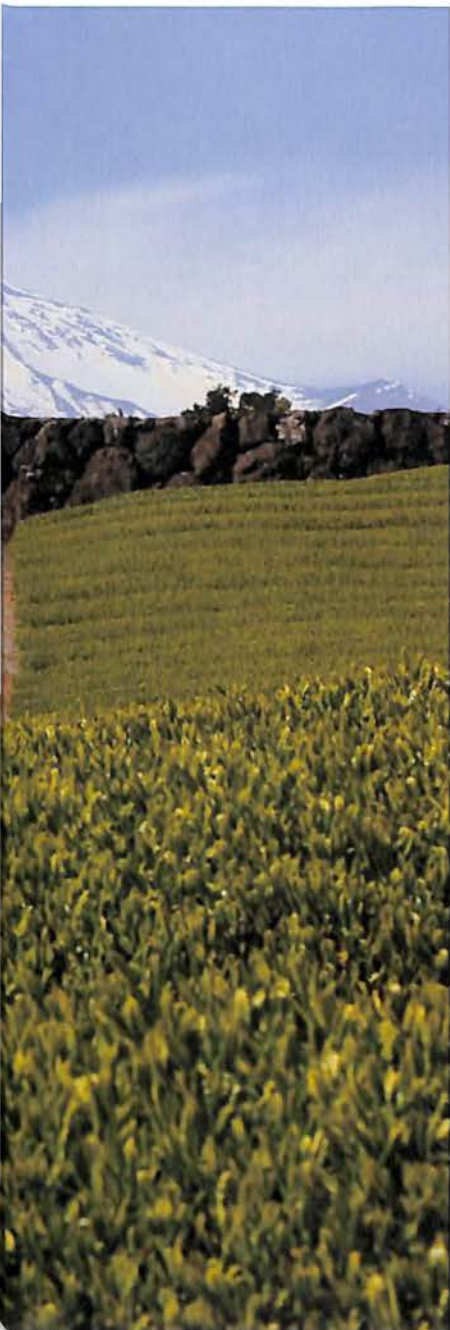
Après avoir salé et poivré, passer la préparation au mixeur pour obtenir une mousse légère.

>>>





Ci-dessus : UN PAYSAGE DE RÊVE POUR TOUT JAPONAIS AMATEUR DE PHOTO : DES HAIES DE THÉIERS PARFAITEMENT RÉGULIÈRES AVEC EN TOILE DE FOND LE CÉLÈBRE FUJIYAMA.



Ci-dessus : AU JAPON, LA DÉGUSTATION DES GRANDS THÉS SE FAIT DANS DES PETITES TASSES. LE DOSAGE DE LA FEUILLE EST PLUS IMPORTANT ET RÉVÈLE UNE LIQUEUR VERT VIF, SOUVENT TROUBLE. CES ÉLÉMENTS SONT SIGNES DE GRANDE QUALITÉ.

»»»

|4| DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Dresser le tartare dans une assiette ou un verre avec les zestes de citron et des lamelles de radis.

Ajouter par-dessus l'émulsion au thé au dernier moment et la pluche de coriandre.

Pour accompagner ce plat

Deux thés très différents sont possibles pour accompagner ce plat :

Le même thé que celui de la recette, le Sencha Ariake. Il possède une texture très lisse qui suit la texture du saumon cru. Les notes très iodées permettront de rehausser la typicité marine du saumon, atténuée par la présence de sucre et les notes zestées.

Température de l'eau : 75 °C

Temps d'infusion : 1 min 30 à 2 min

Ou un **Darjeeling de récolte de printemps**. Ces thés noirs indiens proviennent des premières récoltes de l'année. Les jeunes feuilles sont extrêmement concentrées en tanins et en arômes. Une bonne maîtrise de la préparation (température de l'eau et temps d'infusion) est indispensable pour obtenir un bon thé. Par leur concentration, ces thés peuvent en effet vite développer trop d'astringence et d'amertume.

Les notes fleuries, fruit frais, agrumes et végétale souvent caractéristiques de ces thés apporteront beaucoup de richesse au plat et mettront en avant les arômes des zestes confits et les notes fruitées de l'oignon rouge.

Température de l'eau : 85°C

Temps d'infusion : 3 à 4 min

Ravioles de langoustines

à la crème de *Thé des Fakirs*

Le Thé des Fakirs est un mélange de thé vert, parfumé avec des épices (cardamome, clou de girofle) et des agrumes (citron et pamplemousse).

Le thé, dans cette recette, est utilisé pour la sauce d'accompagnement des ravioles. Ses notes zestées et épicées apportent beaucoup d'originalité à la sauce.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 45 MIN

DIFFICILE

INGRÉDIENTS

POUR LA FARCE

20 g de Thé des Fakirs

300 g de langoustines découpées
en gros dés

20 brins de ciboulette

1 œuf

1/2 oignon rouge

2 ou 3 feuilles de persil

Sel et poivre du moulin

POUR LA PÂTE

1 jaune d'œuf (et 2 jaunes d'œufs pour
coller les ravioles)

200 g de farine

10 cl d'eau

1 cuillerée à soupe de sel et de poivre

POUR LA CRÈME DE THÉ

20 cl de crème fraîche

20 g de Thé des Fakirs

Sel et poivre du moulin

|1| PRÉPARATION DE LA FARCE

Mélanger tous les ingrédients au mixeur jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse.

|2| PRÉPARATION DE LA PÂTE

(ou, à défaut, pâte à raviole toute prête chez les épiciers chinois)

Mélanger la farine, le jaune d'œuf, l'eau, le sel et le poivre, puis laisser reposer au frais 1 heure.

|3| LA CRÈME DE THÉ DES FAKIRS

Porter la crème à ébullition, puis incorporer le thé.

Laisser infuser à couvert et hors du feu pendant 2 à 3 minutes.

Une fois l'infusion terminée, filtrer la crème avec un tamis et la passer au mixeur pour obtenir un mélange bien mousseux.

|4| CONFECTION DES RAVIOLES

Étaler finement des bandes de pâte sur un plan fariné.

Garnir chaque bande d'une demi-cuillerée à soupe de farce puis replier les bords de la pâte l'un sur l'autre. Les coller à l'aide d'un peu de jaune d'œuf.

Plonger les ravioles dans de l'eau chaude frémissante et stopper la cuisson dès que les ravioles remontent à la surface.

L'astuce du chef : on peut détailler les formes des ravioles à l'emporte-pièce pour un résultat régulier.

»»»







Ci-contre : EN INDE, LE THÉ NOIR APPORTÉ PAR LES ANGLAIS AU XIX^e SIÈCLE, TRÈS VITE ASSOCIÉ À DES ÉPICES, EST DEVENU UNE BOISSON QUOTIDIENNE ET POPULAIRE. LE THÉ DES FAKIRS FAIT PARTIE DE LA GRANDE FAMILLE DE CES THÉS ÉPICÉS. CES THÉS SONT PRÉPARÉS DANS LA RUE, LA BOUILLLOIRE EN MÉTAL SERVANT À FAIRE CHAUFFER LE MÉLANGE.

À DROITE : LA PRÉPARATION DU CHAI : APRÈS DÉCOCTION DU THÉ NOIR ET DES ÉPICES DANS LE LAIT, LE MÉLANGE EST FILTRÉ.



|5| DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Verser la crème de Thé des Fakirs sur les ravioles et saupoudrer de quelques feuilles de thé.

Pour accompagner ce plat

Le Genmaicha est un thé vert japonais mélangé à des grains de riz soufflé. À l'origine, les Japonais aux revenus modestes des régions non productrices de thé ajoutaient du riz aux feuilles de thé par souci d'économie. Aujourd'hui, le Genmaicha est très apprécié, à tous les échelons de la société, grâce à ses notes typiques de céréales, de noisette soutenues par des notes beaucoup plus végétales et fraîches apportées par le thé.

L'association avec ce thé permettra de relever les notes épicées de la crème de Thé des Fakirs, donnant encore plus de caractère au plat.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 3 min

Pour plus de douceur, préférez le Tamaryokucha Impérial, dont les notes marines, rosées, mettront en valeur la langoustine.

Température de l'eau : 75 °C

Temps d'infusion : 1 min 30 à 2 min

Saumon fumé sans fumée...

au *Thé du Tigre*, pommes rattes et crème fouettée

Le Thé du Tigre est un thé fumé originaire de Taiwan. Une fois récoltées et transformées en thé noir, les feuilles sont séchées au-dessus d'un feu de bois.

Les notes très fumées du thé parfument le poisson par contact direct avec la chair durant 24 heures. Elles peuvent être renforcées en conservant les feuilles de thé de la marinade durant la cuisson.

Le saumon développe des notes fumées extrêmement fines et subtiles uniquement apportées par le thé !

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 45 MIN

FACILE

INGRÉDIENTS

400 g de saumon

1 citron jaune

10 g de sel

10 g de sucre

Huile d'olive

10 g de Thé du Tigre

25 cl de crème liquide

POUR LA GARNITURE

12 pommes de terre rattes

Basilic

Vinaigre balsamique et huile d'olive

|1| 24 HEURES AVANT

Saupoudrer le saumon avec le sel, le sucre, le jus du citron et le Thé du Tigre. Rouler ensuite le saumon dans un film transparent et réserver au frais.

|2| LE JOUR MÊME, LE SAUMON

Faire chauffer une casserole avec de l'eau, stopper à l'ébullition et placer le saumon encore filmé dans un panier à vapeur pendant 5 à 10 minutes.

Pendant la cuisson du saumon, retirer la casserole du feu.

Cette cuisson rapide permet de juste tiédir la chair du poisson.

Mettre le saumon au frais pour le refroidir.

|3| LE JOUR MÊME, LES POMMES DE TERRE

Mettre les pommes de terre dans l'eau froide salée, faire cuire pendant 10 minutes environ.

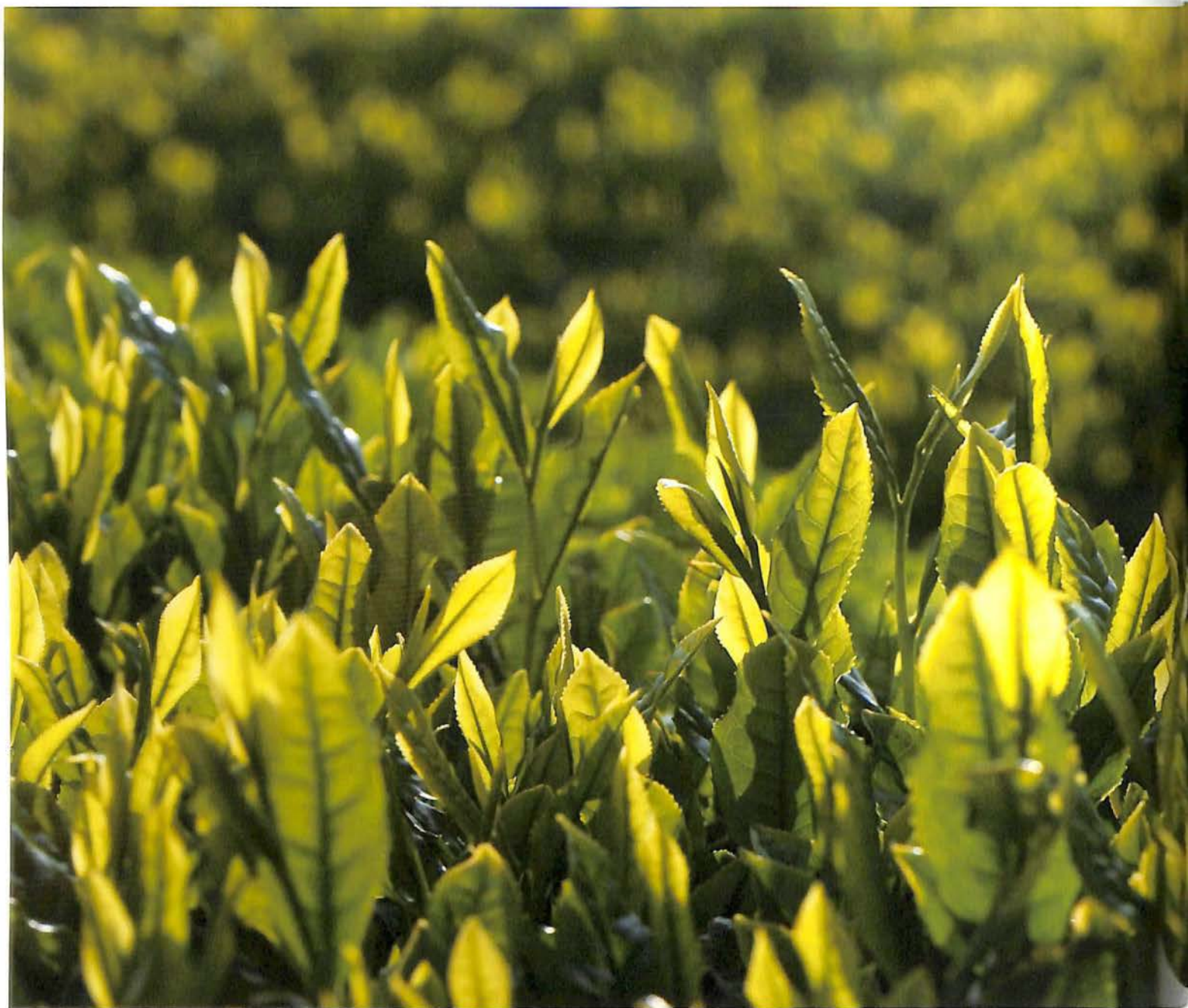
Les couper en rondelles en préservant la peau (ou en l'épluchant, à votre convenance).

Les faire ensuite mariner dans la vinaigrette (huile d'olive et vinaigre balsamique). Ajouter le basilic haché grossièrement.

Sortir le saumon du film transparent. Enlever un peu le thé qui l'entoure, à votre convenance. Découper le poisson en tranches dans la longueur en enlevant la peau.

>>>





Ci-dessus : LA QUALITÉ DU THÉ DÉPEND DE LA FINESSE DE LA RÉCOLTE. LES JEUNES POUSSES SONT LES FEUILLES LES PLUS INTÉRESSANTES. POUR LES THÉS DE QUALITÉ, SEUL LE BOURGEON AINSI QU'UNE OU DEUX DES FEUILLES SUIVANTES SONT RÉCOLTÉS.

À DROITE : LE BOURGEON PRÉSENTE SOUVENT UN ASPECT DUVETUX CARACTÉRISTIQUE QUI LUI DONNE UNE COULEUR ARGENTÉE. C'EST LA PARTIE DE LA PLANTE QUI POSSÈDE LA PLUS GRANDE PROPORTION D'ARÔMES ET DE TANINS. UNE IMPORTANTE QUANTITÉ DE BOURGEONS DANS UN THÉ EST DONC SIGNE DE QUALITÉ.



|4| LA CRÈME FOUETTÉE

Placer la crème fraîche liquide au réfrigérateur au moins une demi-heure avant la préparation.

La mélanger ensuite avec le jus d'un demi-citron, puis mixer au fouet électrique jusqu'à obtention d'une crème bien ferme.

Ajouter dans l'assiette une quenelle de crème fouettée à côté du saumon.

|5| DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Disposer d'abord les pommes de terre, puis la tranche de saumon par-dessus.

Nous vous conseillons un filet d'huile d'olive, quelques feuilles de thé et quelques grains de gros sel sur le saumon.

Pour accompagner ce plat

Le Tamaryokucha Impérial, thé vert japonais, permet d'obtenir un bel accord. Ce thé généreux par sa richesse aromatique et sa texture veloutée, s'associera délicatement avec les notes douces des pommes de terre et de la crème, et arrondira la note du saumon.

Température de l'eau : 75 °C

Temps d'infusion : 1 min 30 à 2 min

Vous pouvez aussi servir ce plat avec le Bancha Hojicha, qui proposera un accord très différent. La note fruitée des pommes de terre et la note boisée du poisson fumé seront mises en valeur. Cette association apportera beaucoup de caractère au plat comme au thé.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 3 min

Tartelettes d'asperges

revisitées au *Long Jing*

Le Long Jing est un thé vert chinois. Les meilleurs crus proviennent des collines environnant la ville de Hangzhou, dans la province du Zhéjiang. Récoltées au printemps, les jeunes pousses sont torréfiées au wok pour éviter leur oxydation, avant d'être aplaties.

Dans la recette, le thé est infusé dans l'eau pour ensuite, avec addition de gélatine, former une gelée. Cette gelée, uniquement parfumée au thé, développe des notes très végétales, minérales, anisées qui complètent et soutiennent parfaitement les asperges.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 45 MIN

FACILE

INGRÉDIENTS

1 botte d'asperges vertes,
taille moyenne
8 feuilles de brick
100 g de beurre
½ litre d'eau
2 g de sel
20 g de thé Long Jing
8 feuilles de gélatine trempées
dans l'eau froide
Sel et poivre
3 cuillerées à soupe
de mayonnaise maison
Les zestes d'1/2 citron jaune

|1| CUISSON DES ASPERGES

Cuire les asperges dans de l'eau bouillante, les refroidir dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson.

|2| PRÉPARATION DES FEUILLES DE BRICK

Découper des rectangles de feuille de brick de 6 cm sur 15 cm.

Faire fondre le beurre.

Beurrer les feuilles de brick à l'aide d'un pinceau.

Empiler 3 rectangles les uns sur les autres.

Les cuire entre 2 plaques pendant 6 à 10 minutes à 180 °C th.6).

Elles deviennent marron clair.

|3| RÉALISATION DE LA GELÉE

Faire bouillir l'eau et laisser infuser le thé pendant 3 minutes environ à couvert, puis filtrer.

Ajouter la gélatine, couler sur un centimètre de hauteur dans un plat rectangulaire chemisé d'un film alimentaire.

Laisser prendre et découper selon la taille des feuilles de brick.

»»»







Ci-contre : LES PLANTATIONS SE SITUENT SOUVENT EN MONTAGNE SUR DES TERRAINS PARFOIS TRÈS ABRUPTS. DANS CETTE PLANTATION DU ZHEJIANG (CHINE), LES THÉIERS SONT PLANTÉS EN TERRASSE, CE QUI PERMET UN ACCÈS PLUS FACILE POUR LA RÉCOLTE DES FEUILLES ET L'ENTRETIEN DES ARBRES.

À DROITE : LES FEUILLES DE THÉ VERT SONT CHAUFFÉES AFIN D'ANÉANTIR LES ENZYMES RESPONSABLES DE L'OXYDATION DE LA FEUILLE. POUR LE LONG JING, LES FEUILLES DE THÉ SONT JETÉES DANS DES WOKS ET RÉGULIÈREMENT BRASSÉES PAR LES MAINS EXPÉRIMENTÉES DU FERMIER, AFIN D'ÉVITER UN CHAUFFAGE EXCESSIF.



|4| DRESSAGE DE LA TARTE REVISITÉE

Déposer sur les feuilles de brick un rectangle de gelée.

Ranger dessus 3 ou 4 asperges vertes.

Servir ce plat accompagné d'une petite mayonnaise.

Pour accompagner ce plat

Le Bao Zhong fait partie de la famille des thés semi-fermentés. Cultivé sur les montagnes Wen Shan, ce thé développe un bouquet aromatique extrêmement riche, orienté sur des notes florales, végétales, douces-vanillées avec beaucoup de complexité. Sa texture veloutée, l'intensité des parfums et sa grande présence en bouche proposent un accord particulièrement intéressant.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 5 à 7 min

Soupe de carottes

à l'orange au thé *Kuwapani Makalu Tippy*
chips de carottes

Le Kuwapani Makalu Tippy est un thé noir du Népal. Le Népal bénéficie d'un terroir très proche de Darjeeling. L'appellation, certes moins connue, propose des théés tout aussi exceptionnels.

Dans la recette, le thé infuse dans la soupe en fin de cuisson afin de bénéficier de la richesse des arômes sans l'astringence des tanins. Les feuilles sont ensuite laissées dans le mélange pour être mixées. Comme une épice, le thé apporte sa richesse olfactive, donnant à la soupe beaucoup de subtilité.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 25 MIN ET 40 MIN

POUR LES CHIPS

TRÈS FACILE

INGRÉDIENTS

6 carottes orange

1 carotte jaune

1/2 orange

10 g de thé Kuwapani Makalu Tippy

Sucre glace

|1| PRÉPARATION DES CHIPS

Couper 1 carotte jaune et 1 carotte orange dans le sens de la longueur en fines lamelles, à l'aide d'une mandoline japonaise ou d'un économe. Obtenir des rubans assez fins.

Les disposer sur une plaque avec du papier sulfurisé, saupoudrer de sucre glace et mettre à sécher dans un four à 100 °C pendant 45 minutes.

|2| LA SOUPE

Couper les carottes restantes en rondelles épaisses, les faire revenir dans une casserole, ajouter les morceaux d'orange et les zestes. Mouiller un peu plus qu'à hauteur et faire bouillir jusqu'à ce que les carottes soient cuites (environ 15 minutes). Ajouter le thé en pluie, laisser infuser 2 à 3 minutes, mixer, rectifier l'assaisonnement et la consistance avec de l'eau.

|3| DRESSAGE DE L'ASSIETTE

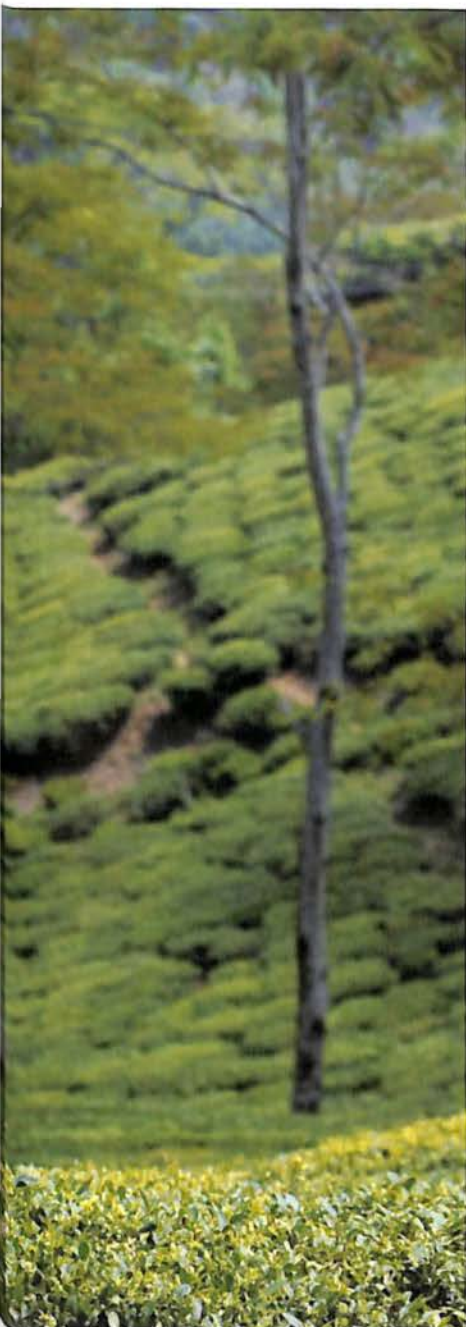
Dans un verre ou une assiette, déposer la soupe puis les chips parsemées par-dessus.

»»»





Ci-dessus : La feuille de thé provient du *CAMELLIA SINENSIS*. Il en existe différentes variétés, qui développent des caractéristiques différentes, comme c'est le cas pour les cépages du vin. À Darjeeling, les plantations exploitent une quarantaine de variétés. La variété China est la variété d'origine. Elle reste encore la plus répandue. Ci-dessus, une parcelle de la plantation TEFSTA VALLEY boisée avec la variété China.



Ci-contre : DARJEELING,
LE REBOISEMENT DES PLANTATIONS
VIEILLISSANTES SE FAIT AUJOURD'HUI AVEC
DE NOUVEAUX CULTIVARS MIS AU POINT
PAR LES CENTRES AGRONOMIQUES INDIENS.
LE MARCHÉ DES DARJEELING ÉVOLUE
ET PROPOSE DES THÉS NOUVEAUX, ISSUS
DE RÉCOLTE DITES « CLONALES », AUX
BOUQUETS AROMATIQUES TRÈS COMPLEXES.
LE DERNIER NÉ DE CES VARIÉTÉS EST LE
AV2 (AMBARİ VEGETATIVE 2).

»»»

Pour accompagner ce plat

Si la soupe est servie froide, proposez un Darjeeling récolte de printemps.

On trouve à Darjeeling des thés différents en fonction des cépages utilisés. Certains cépages, appelés « clonal », sont d'une grande qualité. Les parfums très fleuris et fruités ainsi que la texture souvent très onctueuse sembleront se fondre avec les notes de la soupe, donnant une impression unique. Un délice !

Température de l'eau : 85 °C

Temps d'infusion : 3 à 4 min

Si la soupe est servie chaude, proposez un thé noir du Sri Lanka comme le Sam Bodhi. Les notes « chaudes », boisées, fruit cuit, épicées enroberont les arômes de la soupe.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 3 à 5 min

Quenelles de brochet

piquées de *Grand Lapsang Souchong* coulis d'étrilles

Le Grand Lapsang Souchong est un thé produit dans la province du Fujian, au sud-est de la Chine. Il est obtenu à partir de Souchong (feuilles basses de grande dimension). Les feuilles, après oxydation, sont fumées à la racine d'épicéa.

Dans la recette, le thé est utilisé pour parfumer les quenelles. Les feuilles sont incorporées à la chair de brochet, permettant ainsi une aromatisation à cœur.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 45 MIN

DIFFICILE

INGRÉDIENTS

400 g de filets de brochet
levés par le poissonnier

30 g de farine

4 blancs d'œufs

2 jaunes d'œufs

50 g de ricotta

20 cl de crème liquide

Sel et poivre

10 g de Thé Grand Lapsang Souchong

Coulis d'étrilles
ou velouté d'écrevisses
acheté chez le poissonnier

|1| LES QUENELLES

Mixer la chair de brochet avec la farine, les jaunes d'œufs, la ricotta et la crème liquide jusqu'à obtenir la consistance d'une purée.

Monter les blancs en neige. Incorporer à la purée.

Saler, poivrer. Incorporer le thé à l'ensemble.

Former les quenelles et les réserver au frais.

Faire bouillir de l'eau salée et pocher les quenelles. Les tourner sur toutes les faces et, lorsqu'elles remontent à la surface, les débarrasser dans un plat à gratin.

|2| LE COULIS D'ÉTRILLES

Faire chauffer le coulis d'étrilles et déposer les quenelles dessus.

»»»





CI-DESSUS : FLÉTRISSAGE DES FEUILLES DANS UNE MANUFACTURE DU FUJIAN EN CHINE.
LES FEUILLES SONT ENTREPOSÉES SUR DES CLAIES DANS UNE PIÈCE CHAUDE ET
PARFAITEMENT VENTILÉE.



Ci-dessus : LA RÉCOLTE MANUELLE DES JEUNES POUSSES NÉCESSITE UN GESTE PRÉCIS ET RAPIDE. ICI UN FERMIER DANS LE FUJIAN EN CHINE.



Pour accompagner ce plat

Les Bancha sont issus de récoltes grossières, c'est-à-dire de feuilles plus basses et plus larges. Vers les années 1920, on commence à griller les feuilles de Bancha dans les échoppes donnant ainsi naissance au Bancha Hojicha. Ce passage à la chaleur apporte à ce thé vert une couleur marron, presque noire, ainsi que des notes pyrogénées, fruit cuit, et boisées. Ce bouquet aromatique sera très intéressant en association avec tous les parfums du plat, particulièrement avec le coulis d'étrilles.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 3 min

Soupe de pommes de terre

au lard et *Tarry Lapsang Souchong*

Taiwan est réputée pour la force de ses thés fumés. La note fumée du Tarry Lapsang Souchong est plus prononcée qu'un thé fumé chinois tout en étant moins marquée que le Thé du Tigre, aussi originaire de Taiwan.

Le thé fumé est incorporé dans le mélange avant cuisson. Le thé cuit avec les ingrédients, dévoilant ainsi tous ses arômes et parfumant à cœur les pommes de terre au fur et à mesure de la cuisson. La soupe développe des notes fumées, boisées et viandées apportant du caractère à la pomme de terre.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 20 MIN

TRÈS FACILE

INGRÉDIENTS

1 oignon

4 pommes de terre

4 tranches de poitrine de lard fumé
coupées très fin

15 cl de crème liquide

10 g de thé Tarry Lapsang Souchong

|1| LA SOUPE

Couper l'oignon en gros dés, le faire revenir dans de l'huile d'olive.

Ajouter les pommes de terre et le thé en pluie.

Mouiller un peu plus qu'à hauteur, laisser cuire, mixer et passer au chinois.

Ajouter la crème liquide, en garder un peu pour la décoration.

Assaisonner.

|2| LE LARD

Faire griller le lard dans une poêle.

|3| DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Dresser dans une assiette creuse en ajoutant le lard par-dessus.

»»»







CI-CONTRE : LE DA YE EST LE THÉIER QUI EST CULTIVÉ DANS LE YUNNAN, EN CHINE, POUR LA FABRICATION DU PU ER. LA FERMIERE NOUS MONTRE LES PRÉCIEUSES FEUILLES MISES À SÉCHER AU SOLEIL.

À DROITE : DANS CETTE RÉGION, IL N'EST PAS RARE DE TROUVER ENCORE DES THÉIERS SEMI-SAUVAGES QUI POUSSENT PARMI D'AUTRES ARBRES. CES THÉIERS, EN CROISSANCE LIBRE, PEUVENT ATTEINDRE SIX MÈTRES DE HAUT. LA CUEILLETTE EST ALORS PÉRILLEUSE ET C'EST EN GRIMPANT DANS LES ARBRES QUE LES FERMERS RÉCOLTENT LES MEILLEURES FEUILLES.



Pour accompagner ce plat

Servez avec un thé noir du Yunnan. Cultivés dans une région montagneuse, au climat chaud et humide, ces thés développent un profil aromatique très riche. Préférez les Bourgeons de Yunnan qui sont issus d'une récolte très qualitative. Vous obtiendrez un accord tout en rondeur. La texture très veloutée du thé soutient parfaitement la soupe. Les notes animales, boisées, fumées se retrouvent à la fois dans le lard, la soupe et dans le thé, ne faisant plus qu'un en bouche !

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 3 à 5 min

Carpaccio de daurade

sur lit d'épinards, émulsion *Genmaicha*

Le Genmaicha est un thé vert de récolte Banacha auquel on a ajouté du riz soufflé. Très consommé aujourd'hui au Japon, il est encore peu connu en dehors du pays.

Dans la recette, le Genmaicha est infusé dans la crème pour ensuite accompagner le plat sous forme d'émulsion. Ses notes de céréales, apportées par le riz soufflé, se dévoilent totalement dans la matière grasse de la crème. Cette émulsion apporte une note complémentaire au plat s'associant parfaitement avec les parfums très iodés de la daurade.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 35 MIN

TRÈS FACILE

INGRÉDIENTS

2 daurades en filet levées
par le poissonnier

20 cl de crème

10 g de Thé Genmaicha

2 feuilles de gélatine

2 citrons verts

Siphon à chantilly

1 oignon rouge

2 pluches de coriandre

40 g d'épinards frais petites feuilles
(une poignée)

Huile d'olive

|1| L'ÉMULSION DE GENMAICHA

Faire bouillir la crème, y faire infuser le thé 1 minute.

Saler, ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide puis pressées.

Mettre dans un siphon, gazer avec 2 cartouches de gaz et réserver au frais pour que le mélange prenne.

|2| PRÉPARATION DU POISSON

Couper la daurade en fines lamelles.

|3| DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Placer les lamelles de daurade, ajouter le jus des 2 citrons et les zestes d'un demi-citron puis les feuilles d'épinards auxquelles on aura ajouté de l'huile d'olive.

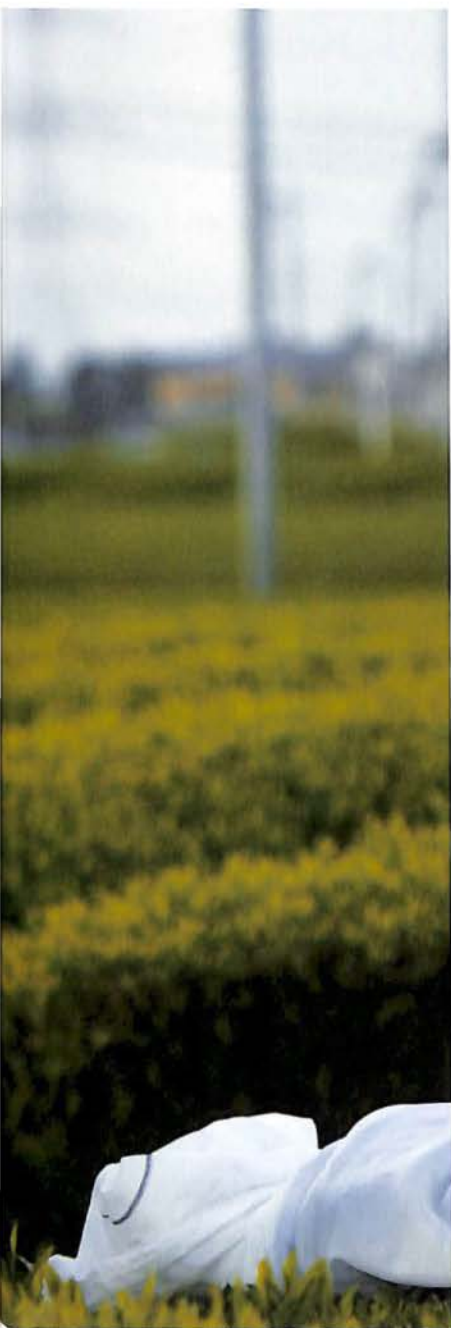
Poser sur les feuilles l'émulsion au thé Genmaicha et décorer avec la coriandre.

»»»





Ci-dessus : Dans certains pays, la récolte est majoritairement mécanisée. Les Japonais ont mis au point des machines extrêmement sophistiquées qui permettent de maîtriser parfaitement la finesse de la récolte. Récolte mécanique n'est donc pas forcément synonyme de thé de mauvaise qualité.



Ci-contre : Différentes machines sont utilisées : une tondeuse manuelle maniée par deux personnes (page ci-contre) ou une machine plus imposante, comme cette moissonneuse, qui permet une récolte plus rapide mais tout aussi précise puisque le réglage de la taille peut se faire au millimètre près.



Pour accompagner ce plat

Servez avec le même thé, le Genmaicha. Ses arômes très « céréales » apporteront de l'originalité à cet accord. Sa texture lisse suivra en douceur la texture fondante du poisson cru.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 3 min

Vous pouvez aussi servir avec un Ryokucha Midori, un Sencha japonais. Ses notes iodées et végétales viendront enrichir et rehausser les notes déjà présentes dans le plat.

Température de l'eau : 70 °C

Temps d'infusion : 2 min



Yong Xi Huo Qing, Chine



Tawaramine Shincha, Japon



Huang Shan Mao Feng, Chine



Tai Ping Hou Kui, Chine



Huang Shan Mu Dan, Japon



Bai Mao Hou, Chine

Les plats



Huang Hua Yun Jian, Chine



Kukicha, Japon



Cui Feng, Chine



Huang Shan Mu Dan, Chine



Perles de jasmin, Chine



Tamaryokucha Premium

Shabu shabu de lieu jaune

au thé noir *Thiashola Carrington*

rémoulade de céleri au gingembre

Thiashola est une très belle plantation qui pratique la culture dite « organique » située dans le sud de l'Inde, sur les plateaux des Nilgiris. Le Thiashola Carrington est un thé noir à feuille entière. Les parfums riches et variés sont soutenus par les tanins très présents dans ce thé.

Dans la recette, le thé parfume le bouillon de cuisson. En cuisant dans ce bouillon, le poisson s'enrichit des notes boisées, très végétales, iodées, fruitées et vanillées du thé et cela lui apporte beaucoup de longueur en bouche.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 30 MIN

TRÈS FACILE

INGRÉDIENTS

400 g de lieu jaune dans le filet

1 oignon

1/2 poireau

1 tête d'ail

2 branches de thym frais

1 verre de vin blanc

1,5 l d'eau

50 g de thé noir Thiashola Carrington

S.F.T.G.F.O.P.1

UN SERVICE À FONDUE

POUR LA RÉMOULADE

1/2 céleri boule

1 jaune d'œuf

5 g de gingembre haché

1 verre de jus de citron

Sel et poivre

huile d'olive

|1| LA MARINADE

Dans une casserole d'eau, mettre l'oignon, le demi-poireau, l'ail, le thym, le vin blanc. Amener à ébullition.

Répartir le thé dans 2 filtres à thé en papier. Les mettre ensuite à infuser 2 à 3 minutes (en fonction de la puissance désirée).

Après avoir retiré les sachets de thé, laisser bouillir le mélange 5 à 10 minutes.

|2| LE LIEU JAUNE

Tailler le lieu jaune en gros dés.

|3| LA RÉMOULADE

Couper en julienne fine le céleri, ajouter 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive, le jaune d'œuf, le jus de citron, le sel, le poivre et le gingembre.

Laisser mariner au frais une demi-heure.

»»»



5





Ci-dessus : EN INDE, LES GRANDES PLANTATIONS ORGANISENT ELLES-MÊMES LA VIE SOCIALE DE LEURS SALARIÉS. LES TRAVAILLEURS Y BÉNÉFICIENT D'UN LOGEMENT, D'UN DISPENSAIRE, D'UNE ÉCOLE, D'UNE CRÈCHE... DES AVANTAGES PRÉCIEUX DANS CES PAYS PRODUCTEURS. ICI UN VILLAGE DANS LA PLANTATION DE THIASHOLA, DANS LE SUD DE L'INDE.



Ci-dessus : À THIASHOLA, LA RÉCOLTE EST MANUELLE. LA CUEILLEUSE S'AIDE D'UN BÂTON QUI FAIT OFFICE DE REPÈRE. ELLE RÉCOLTE ALORS UNIQUEMENT LES FEUILLES QUI DÉPASSENT.

»»»

|4| SERVICE

Mettre le bouillon dans le plat à fondue, le maintenir chaud.

À l'aide des pics à fondue, chacun trempe à table son morceau de poisson dans la marinade au thé et le déguste avec la rémoulade de céleri.

Pour accompagner ce plat

Servez ce plat avec un Darjeeling de printemps. Ce thé noir provient des montagnes de l'Himalaya au nord-est de l'Inde. Le climat plus frais pendant l'hiver impose une trêve au niveau de la récolte durant quelques mois. Elle ne reprend qu'aux jours plus chauds et plus ensoleillés, entre février et mars. Les notes florales, amandées et fruitées, caractéristiques de ce thé, rehausseront les notes zestées et épicées du gingembre et la note iodée du lieu jaune.

Température de l'eau : 85 °C

Temps d'infusion : 3 à 4 min

Vous pouvez aussi le servir avec le Bancha Hojicha, qui propose un accord intéressant avec toutes les notes du plat. Le Bancha Hojicha est un thé vert japonais dont la feuille, après transformation, est grillée au torréfacteur développant des notes caractéristiques (pyrogénée, noisette grillée, boisée, fruitée).

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 3 min

Sauté d'agneau

mariné au thé *Chaï* en tajine, couscous de légumes

Le chaï est une boisson traditionnelle et quotidienne en Inde. Dans la rue, dans les trains, vous pouvez boire votre chaï proposé par les chaiwallah (vendeurs de chaï). Cette boisson est réalisée avec du thé noir bien corsé, infusé dans le lait, avec des épices et du sucre. Les épices utilisées sont le poivre, le gingembre, la cardamome, la cannelle, la muscade et le girofle. Chaque chaiwallah aura sa propre recette bien sûr !

Le thé Chaï utilisé dans la recette est un mélange dans lequel se trouvent le thé noir et les épices. Il est ajouté à la viande dans le tajine. Durant la cuisson, le thé libère ainsi tous ses arômes au contact de l'agneau et de son jus. Il apporte ses notes épicées et sa note boisée, complétant ainsi celles diffusées par les herbes aromatiques.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 45 MIN

DIFFICILE

INGRÉDIENTS

- 1 épaule d'agneau
- 1 chou-fleur
- 1 brocoli
- 3 carottes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 10 cl de vin blanc
- Thym, laurier
- 1 cuillerée à soupe de concentré de tomate
- 20 g de Thé Chaï

|1| PRÉPARATION DE LA VIANDE ET DES LÉGUMES

Couper l'épaule d'agneau crue en gros dés.

Éplucher les carottes, les couper en morceaux.

Peler l'oignon, préparer la gousse d'ail (la couper en deux sans l'éplucher).

|2| LE TAJINE

Caraméliser les dés d'agneau dans une poêle sur toutes les faces.

Ajouter l'oignon, l'ail, les morceaux de carottes, puis le thym et le laurier.

Déglicer au vin blanc, lorsque la viande est bien caramélisée.

Ajouter ensuite le concentré de tomate.

Verser le contenu (avec les sucs) dans un tajine. Mouiller un peu plus qu'à hauteur avec de l'eau.

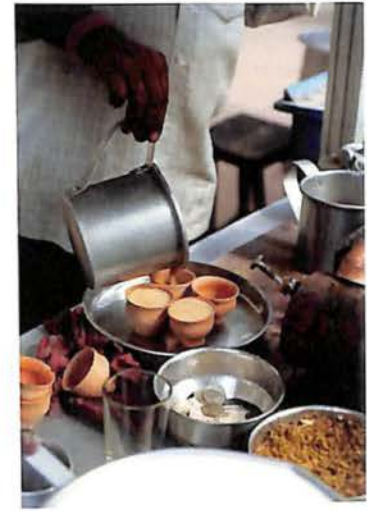
Mettre le couvercle du tajine (à défaut, utiliser une cocotte).

Enfourner à 180 °C pendant une demi-heure jusqu'à ce que la viande soit tendre. Vérifier que la préparation reste bien mouillée.









Ci-contre : Le *chai* est la boisson quotidienne en Inde. Consommé à tout moment de la journée, il est préparé dans la rue par des vendeurs spécialisés, appelés *chaiwallah*. Il est parfois servi dans des petites tasses en argile non cuite qui, une fois le thé bu, sont cassées pour être ensuite recyclées.

À droite : Les talents du *chaiwallah* marquent la typicité de la boisson. Ici le mélange est parfaitement bien homogénéisé avant d'être servi.



Un quart d'heure avant de servir, ajouter les feuilles de thé comme une épice dans le tajine et laisser mijoter.

Servir chaud.

|3| LE COUSCOUS

Râper les légumes avec une râpe à fromage à gros trous pour les réduire en semoule comme un couscous.

Les pocher dans une eau bouillante salée pendant 2 minutes.

Assaisonner d'huile d'olive, de sel et de poivre

Disposer dans un plat de service.

Pour accompagner ce plat

Servez avec le Thé Bourgeons de Yunnan. Ce thé noir de la province du Yunnan en Chine est composé uniquement de beaux bourgeons dorés. Riche en notes boisées, cuir, miellées, tabac, vanille, ce thé s'épanouit harmonieusement dans la bouche.

Les parfums du thé et du plat se fondent, se confondent !
Le thé semble « emporter » l'agneau et soutient parfaitement ses arômes. Un accord tout simplement délicieux.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 4 à 5 min

Dos de lieu jaune

émulsion au *thé vert du Japon*, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive italienne, Tenuta San Guido

Il existe une grande variété de Sencha. La qualité diffère en fonction du terroir, de la finesse et de la période de récolte. À la différence des thés verts chinois, les thés verts japonais sont étuvés. La feuille de thé est passée durant un temps très court dans un four à vapeur. Cette méthode a été développée par les Japonais au XVIII^e siècle.

Dans la recette, le thé est infusé dans la crème. Le dosage important du thé apporte à la crème une couleur vert clair ainsi que des notes très végétales et iodées-marines. Servie en accompagnement du poisson, la sauce émulsionnée au thé vient enrichir le plat.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 35 MIN

TRÈS FACILE

INGRÉDIENTS

4 dos de lieu jaune
4 pommes de terre Agria
Huile d'olive
15 cl de crème
10 g de thé Sencha Ariake
Sel et poivre
1 citron

|1| L'ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE

Cuire les pommes de terre à l'eau jusqu'à ce qu'elles s'effritent sous la fourchette. Enlever l'eau de cuisson et les écraser avec un peu d'huile d'olive.

|2| LA CRÈME

Porter la crème à ébullition et faire ensuite infuser le thé pendant 2 minutes. Filtrer, puis faire réduire la crème, ajouter le jus d'un citron.

|3| LE LIEU JAUNE

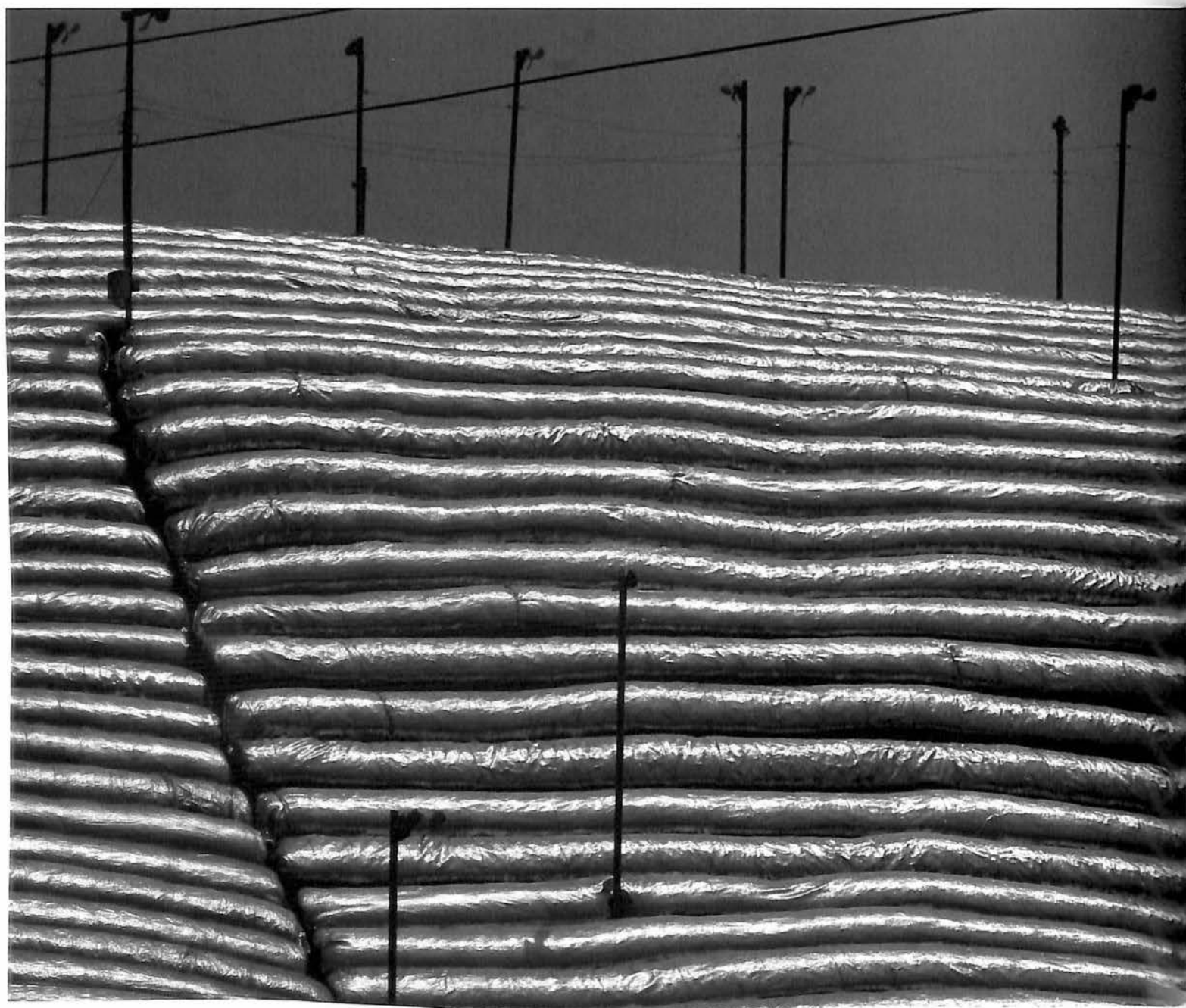
Cuire les dos de poisson pendant 5 à 6 minutes à la poêle côté peau, les retourner 1 minute côté chair.

|4| DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Dresser la purée de pommes de terre, le poisson et ajouter un cordon de crème au thé vert. Décorer de feuilles de thé.

»»»





Ci-dessus : AU JAPON, ON PRODUIT UNE CATÉGORIE PARTICULIÈRE DE THÉS NOMMÉS « THÉS D'OMBRE ». AU PRINTEMPS, DEUX À TROIS SEMAINES AVANT LA RÉCOLTE, LES THÉIERS DESTINÉS À LEUR PRODUCTION SONT RECOUVERTS D'UNE BÂCHE AFIN DE PRIVER LES FEUILLES DE THÉ D'UNE GRANDE PARTIE DE LA LUMIÈRE. CETTE PÉRIODE D'OMBRE PERTURBE LA CROISSANCE DE LA FEUILLE ET MODIFIE AINSI SA COMPOSITION.



Ci-contre : IL Y A DEUX TYPES DE THÉS D'OMBRE : LES KABUSECHA ET LES GYOKURO. POUR PRODUIRE LES KABUSECHA, LES BÂCHES SONT PLACÉES DIRECTEMENT SUR LES THÉIERS. POUR LES GYOKURO, ON LAISSE UN ESPACE ENTRE LES FEUILLES ET LA TOILE (CF P. 169).



Pour accompagner ce plat

Servez avec un Shicha comme le Ashikubo Shicha. Les Shicha sont les premières récoltes des Sencha. Les jeunes pousses, récoltées entre mi-avril et mi-mai, développent une grande richesse aromatique et une belle présence en bouche apportée par la saveur *umami* et la texture souvent très veloutée. Les notes très végétales et marines du thé s'harmonisent délicatement avec les parfums du poisson et rehaussent ceux de l'huile d'olive.

Température de l'eau : 70 °C

Temps d'infusion : 2 min

Poule au pot

thé noir de Sri Lanka, le *Sam Bodhi*

Le Sam Bodhi est un thé noir du Sri Lanka. La culture du thé a débuté au Sri Lanka, au milieu du XIX^e siècle, après que les plantations de café qui recouvraient l'île ont été anéanties par un champignon. Le Sam Bodhi provient des plantations d'altitude au sud de l'île, dans le district de Nuwara Eliya. C'est un thé riche en arômes.

Dans la recette, le thé est utilisé au même titre que les autres aromates. Placée dans l'eau de cuisson, la feuille libère tous ses parfums, boisés, maltés, fruit, et enrichit ainsi le plat.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 1 HEURE

TRÈS FACILE

INGRÉDIENTS

30 g de thé noir du Sri Lanka

1 poule de Bresse, de préférence

2 poireaux

3 ou 4 carottes

7 ou 8 pommes de terre nouvelles

2 oignons

1 gousse d'ail

1 branche de thym, de céleri, de laurier

2 l d'eau

Sel et poivre

|1| LA POULE AU POT

Déposer la poule dans une casserole d'eau froide.

Ajouter du sel, du poivre, le thym, le laurier et l'ail.

Amener à frémissement, ajouter les navets et les pommes de terre et laisser cuire 5 à 10 minutes.

Ajouter les oignons entiers, le céleri, les carottes, les poireaux et le thé préalablement mis dans un filtre en papier.

Poursuivre la cuisson pendant 30 minutes.

Vérifier que la poule soit bien cuite et les légumes fondants.

Goûter l'assaisonnement. Ajuster.

Retirer le filtre avec le thé.

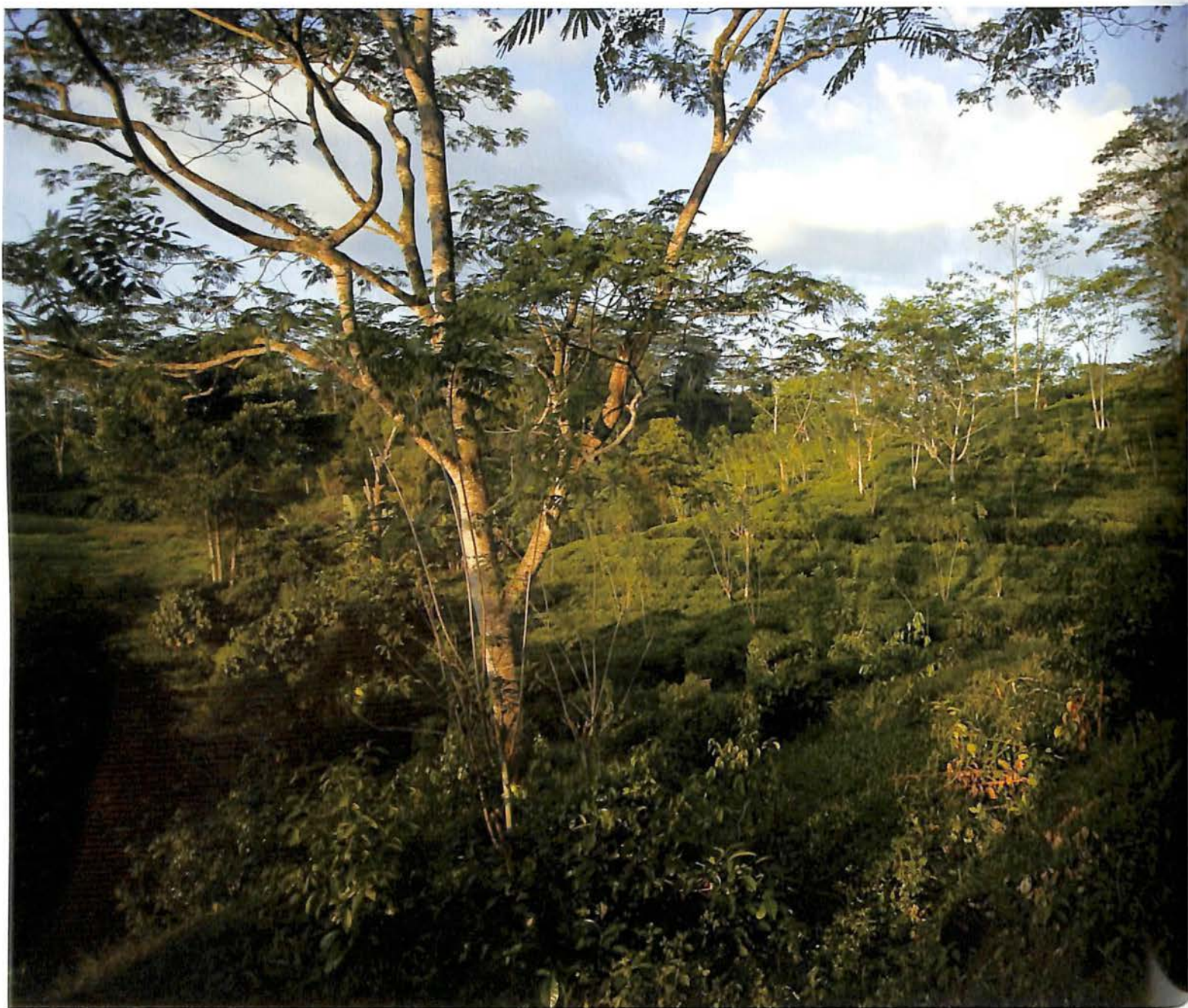
|2| DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Servir dans un plat en disposant les légumes puis la poule par-dessus.

L'astuce du chef : pour garder la poule fondante, cuire toujours à petits bouillons, ne jamais faire bouillir.

»»»





Ci-dessus : Les arbres plantés dans les parcelles parmi les théiers permettent d'apporter aux feuilles de thé les périodes d'ombre bénéfiques à leur croissance.



AU DESSUS : THÉS DE DIFFÉRENTES PROVENANCES ALIGNÉS EN VUE D'UNE DÉGUSTATION COMPARATIVE.



Pour accompagner ce plat

Servez avec un thé noir du Sri Lanka comme le Mulatiyana. Mulatiyana est un jardin qui est considéré aujourd'hui comme l'un des vingt meilleurs du Sri Lanka. Aujourd'hui, les *low grown* cherchent à produire des thés plus riches en arômes et non pas uniquement corsés. Ceci leur permet de se placer parmi les thés de qualité et ainsi de s'écarter de la concurrence des thés de masse provenant d'Afrique.

Les parfums boisés et fruités de ce thé complètent toutes les notes du plat, la fine astringence de la liqueur apporte beaucoup de présence à la viande blanche.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 4 à 5 min

Brochettes de poulet

mariné au Xérès et à l'Assam Maijian

pommes de terre « Pont Neuf »

Le Maijian est un thé noir produit en Inde, dans la région d'Assam.

L'Assam est une région réputée pour ses thés corsés, souvent astringents et amers. Le Maijian se distingue de cette famille par sa richesse aromatique.

Dans la recette, le Maijian est utilisé dans la marinade. Il apporte à la chair du poulet ses arômes épicés, boisés et maltés. La typicité du thé peut ensuite être retrouvée dans le jus qui accompagne les brochettes.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 40 MIN

TRÈS FACILE

INGRÉDIENTS

4 escalopes de poulet

10 g de sucre

20 cl de vinaigre de Xérès

Sel, poivre

40 cl d'eau chaude

60 g de thé Assam Maijian

4 grosses pommes de terre

10 g de beurre

Huile de friture

|1| LE POULET

Détailler les escalopes en gros dés.

|2| LA MARINADE

Porter l'eau à 70 °C et incorporer le thé Assam Maijian.

Dans une boîte hermétique, placer les morceaux de poulet, les saupoudrer de sucre, sel et poivre.

Ajouter le vinaigre de Xérès et le mélange eau et feuilles de thé.

Laisser mariner 12 heures au réfrigérateur.

|3| PRÉPARATION DES POMMES DE TERRE « PONT NEUF »

Tailler de grosses frites de 1 cm d'épaisseur et les précuire dans de l'eau salée, départ à l'eau froide.

Arrêter la cuisson dès que la pomme de terre devient tendre.

|4| PRÉPARATION DES BROCHETTES

Piquer les brochettes, laisser quelques feuilles de thé sur les morceaux de poulet.

Les cuire dans un beurre moussieux, à la poêle.

Déglacer ensuite la poêle avec un peu de marinade.

»»»





Ci-dessus : EN FONCTION DES PAYS ET DE LA TAILLE DE LA PLANTATION, LES MANUFACTURES SONT PLUS OU MOINS GRANDES. DANS LE SUD DE L'INDE, LES PLANTATIONS PEUVENT ATTEINDRE PLUSIEURS MILLIERS D'HECTARES ET LES « FACTORIES » – COMME ICI – SONT ALORS CONSTRUITES AU MILIEU DES THEIERS.



Ci-contre : Le set à déguster est l'ustensile utilisé pour la dégustation professionnelle (cf. p.168). Il est composé d'une tasse avec un couvercle, et d'un bol. La dégustation se déroule dans la Factory afin de tester chaque lot manufacturé.

»»»

|5| FRITURE

Frir les pommes de terre dans une huile à 150 °C que l'on portera progressivement à 180 °C pendant 5 à 6 minutes.

|6| DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Placer les pommes de terre sur l'assiette et la brochette par-dessus.

Pour accompagner ce plat

Accompagnez le plat du même thé. Les notes du Maijian relèveront délicatement les parfums grillés et boisés du poulet et du jus qui l'accompagne. Sa texture bien charpentée soutiendra parfaitement la totalité du plat, donnant plus de présence au poulet.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 4 à 5 min

Dos de cabillaud

sur crème de topinambour, éclats de châtaignes
et émulsion de thé vert chinois, *Long Zhu*

Le Long Zhu est un thé vert originaire de Chine. Cultivé en altitude, ses feuilles torsadées offrent une liqueur ronde, légèrement astringente, avec un bouquet aromatique à la fois vif et gourmand.

Le thé est utilisé dans la recette en infusion concentrée dans la crème. Cette crème est émulsionnée et servie avec le plat. Le Long Zhu apporte à la recette des notes minérales, végétales et réglissées qui viennent enrichir et compléter les notes du plat.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 40 MIN

TRÈS FACILE

INGRÉDIENTS

4 dos de cabillaud

800 g de topinambours

0,5 l de crème

50 g de châtaignes cuites sous vide
et concassées

Gros sel

ÉMULSION DE THÉ

1 jaune d'œuf

15 g de thé

0,5 l d'eau

Sel et poivre

|1| LA CRÈME DE TOPINAMBOUR

Éplucher les topinambours et les laisser entiers.

Les plonger dans une casserole d'eau bouillante salée, les laisser cuire jusqu'à qu'ils deviennent tendres.

Les mixer avec l'eau de cuisson, crémier et laisser sur le bord du fourneau pour obtenir une soupe un peu épaisse.

|2| L'ÉMULSION DE THÉ

Infuser le thé 1 minute à couvert. Débarrasser, filtrer, ajouter un jaune d'œuf et émulsionner au mixeur plongeant. Saler et poivrer.

|3| LE POISSON

Cuire les dos de cabillaud au four 4-5 minutes avec un filet d'huile d'olive.

L'astuce du chef : pour garder les dos de cabillaud bien fermes, les saler avec du gros sel côté chair, 30 à 40 minutes avant la cuisson.

>>>





Ci-dessus : VOICI UNE AUTRE TECHNIQUE POUR FAIRE FLÉTRIR LES FEUILLES DE THÉ. AU LIEU DE LES ÉTENDRE SUR DES CLAIES À L'INTÉRIEUR DE LA MANUFACTURE [cf. p.62], ON LES RÉPAND SUR LE SOL DE LA COUR DE LA FERME. LA RÉUSSITE DU SÉCHAGE DÉPEND ALORS TOTALEMENT DES CONDITIONS CLIMATIQUES DU MOMENT.



Ci-contre : TRÈS TÔT LE MATIN, LES FERMERS RÉCOLTANTS VENDENT LEURS FEUILLES FRAÎCHES À DES FERMERS QUI POSSÈDENT LES OUTILS POUR LES MANUFACTURER. ICI UN MARCHÉ AUX FEUILLES PRÈS DE FUDING DANS LE FUJIAN EN CHINE.



|4| DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Dans une assiette creuse, déposer la crème de topinambour, puis les dos de cabillaud. Parsemer d'éclats de châtaignes et à la cuillère déposer un peu d'émulsion au thé.

Pour accompagner ce plat

Servez ce plat avec le Tai Ping Hou Kui. Le Tai Ping Hou Kui est un thé vert chinois. Il est cultivé près des montagnes Huang Shan dans la province de l'Anhui. La spécificité de ce thé tient à sa forme très particulière : un rameau, au vert profond et intense, constitué d'un bourgeon et de deux feuilles aplaties. Les parfums minéraux, végétaux, réglissés développés par la liqueur se retrouvent totalement dans la crème de topinambour. Sa texture astringente permet au thé de rester très présent en bouche, de prolonger la perception de tous ses parfums ainsi que celle des arômes du plat.

Température de l'eau : 75 °C

Temps d'infusion : 4 min

Risotto fondant aux asperges printanières parfumées au *thé vert Sencha*

Le thé vert Sencha est un thé dont la feuille est légèrement chauffée à la vapeur d'eau. Cette méthode d'étuvage, chinoise à l'origine, fut reprise et développée au Japon dès le XVIII^e siècle.

La feuille préserve ainsi ses notes fragiles et développe des parfums très iodés, marins et très végétal frais.

Dans la recette, le thé est incorporé dans le risotto. Il parfume d'une part le riz, mais peut aussi être mangé ! Les arômes du thé viennent enrichir le riz, renforçant ainsi la note végétale déjà apportée par les asperges.

|1| LE RISOTTO

Dans une casserole, mettre de l'huile d'olive.

Ajouter l'oignon émincé, l'ail et le thym. Y déposer le riz et le faire nacrer pendant 5 minutes.

Déglacer au vin blanc, mouiller avec un peu d'eau ou de bouillon de poule si vous en avez.

Verser le thé en pluie, ajouter les asperges coupées en tronçons biseautés.

Faire cuire le tout pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.

Assaisonner d'un trait d'huile d'olive.

|2| DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Fouetter la crème liquide.

Placer le risotto dans l'assiette, déposer une cuillère de crème fouettée dessus.

»»»

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 40 MIN

DIFFICILE

INGRÉDIENTS

500 g de riz à risotto (si possible arborio)

1 botte d'asperges vertes

1 oignon

1 gousse d'ail

1 branche de thym

huile d'olive

10 cl de vin blanc

10 cl de crème liquide

20 g de thé Sencha Supérieur







CI-CONTRE : POUR LES THÉS SEMI-FERMENTÉS, LA PREMIÈRE ÉTAPE DE TRANSFORMATION EST LE FLÉTRISSAGE. LES FEUILLES SONT ÉTALÉES, À L'AIR, SUR DES PLATEAUX EN BAMBOU. LA FEUILLE PERD SON HUMIDITÉ ET UN CERTAIN NOMBRE DE TRANSFORMATIONS CHIMIQUES, QUI LA RENDENT PLUS SOUPLE POUR LES ÉTAPES SUIVANTES, SONT AMORCÉES.

À DROITE : UNE PLANTATION À TAIWAN, DANS LE COMTÉ DE NANTOU AU CENTRE DE L'ÎLE. LES THÉIERS SONT PARFAITEMENT ALIGNÉS, CE QUI FACILITE LA RÉCOLTE. LA PRÉSENCE DES PALMIERS TÉMOIGNE D'UN CLIMAT CHAUD ET HUMIDE, TRÈS BÉNÉFIQUE POUR LES FEUILLES DE THÉ.



Pour accompagner ce plat

Servez avec un Shinchā comme le Tawaramine Shinchā. Les Shinchā sont des thés verts japonais de grande qualité. Cueillies au printemps, après un hiver de non-récolte, les feuilles sont tendres, très vertes et exceptionnellement riches en arômes.

Le Tawaramine développe des notes très iodées, végétales, soutenues par une texture très veloutée et une saveur *umami*. Le Tawaramine renforce les notes fraîches du risotto et sa texture onctueuse suit parfaitement la texture fondante du plat.

Température de l'eau : 70 °C

Temps d'infusion : 2 min

Ou servez avec un Gao Shan Cha de Taiwan comme le Shan Lin Xi Gao Shan Cha. Ses notes très florales et lactées contrasteront avec celles du plat tout en préservant une magnifique harmonie.

Température de l'eau : 95 °C

Temps d'infusion : 7 min

Joue de bœuf

à la patate douce et au thé *Yunnan d'Or*

Le Yunnan d'Or est un thé noir originaire de la province du Yunnan, au sud-ouest de la Chine. Issu d'une récolte de belle qualité, riche en bourgeons dorés, le Yunnan d'Or offre une liqueur très onctueuse, dépourvue d'amertume, et avec des parfums boisés, maltés, tabac, épicés, cuir, très marqués.

Dans la recette, les feuilles de thé sont incorporées à la viande pendant la cuisson et elles sont laissées dans la sauce. Les feuilles, en cuisant avec la viande, rehaussent le plat de tous leurs arômes et apportent une grande richesse olfactive ainsi qu'une longueur en bouche remarquable.

RECETTE POUR 4 PERSONNES
TEMPS DE RÉALISATION 30 MIN

DIFFICILE

INGRÉDIENTS

4 joues de bœuf
1 carotte
1 tête d'ail coupée en 2
1 oignon
3 patates douces
Thym, laurier
0,5 l de vin rouge
Sel, poivre
40 g de thé Yunnan d'Or
1 noisette de beurre

|1| LA JOUE DE BŒUF

Éplucher la carotte et l'oignon.

Dans une cocotte, caraméliser les joues de bœuf sur toutes les faces.

Ajouter la carotte, l'oignon, l'ail, le thym et le laurier.

Mouiller un peu plus qu'à hauteur avec le vin rouge et de l'eau. Cuire au four à couvert à 160-180 °C pendant 1 à 2 heures. Vérifier que ce soit toujours mouillé. Un quart d'heure avant la fin, quand les joues sont tendres, ajouter le thé en pluie et laisser réduire.

|2| LA PURÉE

Éplucher et couper les patates douces, cuire dans de l'eau pendant 20 minutes comme une purée classique. Passer les morceaux au presse-purée avec une noisette de beurre, saler, poivrer.

|3| DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Dans une assiette ou un plat, déposer la purée puis la joue de bœuf entière. Assaisonner, c'est prêt.

»»»





Ci-dessus : Aujourd'hui comme depuis des siècles, Jingdezhen est la capitale de la porcelaine. Située en Chine dans la province du Jiangxi, la ville possède des carrières de kaolin, argile indispensable à la fabrication de la porcelaine.



Ci-contre : LA DÉCORATION
DES PORCELAINES FABRIQUÉES
À JINGDEZHEN SE FAIT À LA MAIN.
UN GESTE PRÉCIS ET HABILE PERMET
DE PERSONNALISER LES PETITES
TASSES À THÉ. LES USTENSILES DE THÉ
SONT SOUVENT L'ASSOCIATION DE L'ART
DU POTIER, DE CELUI DU POÈTE ET
DE CELUI DU CALLIGRAPHE.



Pour accompagner ce plat

Servez avec le même thé, le Yunnan d'Or. Sa texture onctueuse se mariera merveilleusement avec le fondant de la joue de bœuf. Son bouquet aromatique et tout particulièrement ses notes cuir, tabac, épices s'uniront avec les notes du plat.

Une explosion aromatique en bouche !

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 4 à 5 min

Magret de canard

clouté au *thé fumé* et ses légumes oubliés

Les thés fumés sont des thés noirs dont les feuilles sont légèrement grillées sur une plaque de fer chaude, puis disposées sur des claies de bambou au-dessus d'un feu de pin ou d'épicéa frais, bois très fumigènes et aromatiques. Les thés fumés proviennent majoritairement du sud-est de la Chine ou de Taiwan.

Dans cette recette, les magrets de canard vont s'enrichir des notes très boisées, animales et fumées du thé en deux étapes distinctes : dans un premier temps, les magrets sont recouverts de thé et laissés à mariner pendant environ 12 heures, de façon à parfumer la surface. Puis le thé est incorporé par incision dans la chair, parfumant ainsi le magret à cœur pendant la cuisson.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION 25 MIN

TEMPS DE CUISSON 20 MIN

FACILE

INGRÉDIENTS

2 magrets de canard de 300 à 400 g

150 g de thé fumé

300 g de topinambours

300 g de salsifis

300 g de rutabagas

ou autres légumes du marché

30 g de beurre

4 branches de persil

30 g de jus de viande
(fond en poudre à défaut)

Sel et poivre du moulin

Des fanes de légumes
pour la décoration

|1| LA VEILLE

Rouler les magrets dans le thé fumé, les placer au réfrigérateur enveloppés dans un film alimentaire.

|2| LE JOUR MÊME, PRÉPARATION DES LÉGUMES

Éplucher les légumes et les faire cuire séparément dans une casserole d'eau salée en commençant par les rutabagas, les salsifis puis les topinambours.

Garder les légumes croquants, car ils vont finir de cuire avec les magrets.

L'astuce du chef : pour stopper la cuisson, plonger les légumes dans une bassine d'eau avec de la glace.

|3| CUISSON DES MAGRETS ET DES LÉGUMES

Retirer le thé des magrets, utiliser ce thé pour le piquer dans la chair.

Dans une cocotte ou une grande poêle, faire rôtir les magrets côté peau sans matière grasse.

Une fois que la face est bien rôtie, retourner la viande côté chair, laisser juste saisir 5 à 6 minutes.

>>>





Ci-dessus : Le théier a besoin d'un climat tropical ou subtropical pour pousser. L'humidité est un facteur essentiel. Il est très fréquent d'observer des plantations baignées dans la brume comme ici celle de Thiashola, dans le Sud de l'Inde. Cette brume, particulièrement présente en altitude, fait office d'humidificateur naturel. Elle a aussi un autre avantage, celui de filtrer la lumière, offrant ainsi des périodes d'ombre à la feuille de thé.



CI-CONTRE : À CERTAINES PÉRIODES DE L'ANNÉE L'HUMIDITÉ PEUT NE PAS ÊTRE SUFFISANTE. ON VAPORISE ALORS LES THÉIERS.



Retirer la viande de la cocotte ainsi que l'excédent de graisse rendu par le magret, ajouter les légumes, les faire dorer.

Ajouter aux légumes un peu de jus de viande, saler et poivrer.

Ajouter les fanes des légumes ou des pluches de persil.

Terminer par les magrets et parsemer de feuilles de thé et de gros sel.

|4| SERVICE

Vous pouvez servir dans la cocotte ou sur une assiette.

Pour accompagner ce plat

Servez avec ce plat le Grand Yunnan Impérial. Le Grand Yunnan Impérial est un thé noir de Chine. Il porte le nom de sa province d'origine, le Yunnan. Cette région bénéficiant d'un climat presque constant toute l'année est particulièrement adaptée à la culture du thé. Récolté toute l'année, le thé noir du Yunnan peut se décliner en différentes qualités. Le Grand Yunnan Impérial est une qualité standard.

Ses notes animales, miellées, de sous-bois, ainsi que sa texture veloutée, soutiendront parfaitement les notes du magret de canard en créant une très belle harmonie.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 4 à 5 min

Maquereau au vin blanc

revisité au thé noir de Sri Lanka, le *Sam Bodhi*

Le Sam Bodhi est un thé noir du Sri Lanka. Ses petites feuilles noires très régulières sont parsemées de beaux bourgeons argentés, signe d'une belle qualité.

Dans la recette, le thé est mis directement en contact avec les maquereaux durant leur cuisson. La cuisson se faisant à couvert, au fur et à mesure les poissons et le bouillon s'enrichissent subtilement des parfums boisés, fruités du Sam Bodhi. Le thé est utilisé en association avec les aromates pour apporter de la complexité et une sensation « corsée » au jus de cuisson.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 45 MIN

TRÈS FACILE

INGRÉDIENTS

4 petits maquereaux

3 mini-carottes de couleur

4 mini-navets

Feuilles de mini-blettes

5 g de thé Sam Bodhi

POUR LE BOUILLON :

Les têtes des maquereaux

6 gousses d'ail

Thym, laurier

1/2 verre à moutarde de vin blanc

0,5 l d'eau

|1| LE BOUILLON DE POISSON

Dans une casserole, réaliser un bouillon avec les têtes de poisson, l'eau, le vin blanc, le thym et le laurier, les gousses d'ail écrasées.

Amener à ébullition 10 à 15 minutes, puis filtrer.

Réserver ce bouillon.

|2| CUISSON DES LÉGUMES ET DES MAQUEREAUX

Dans une casserole, déposer 2 louches de bouillon. Mettre les légumes et les cuire pendant 8 à 10 minutes à petits frémissements.

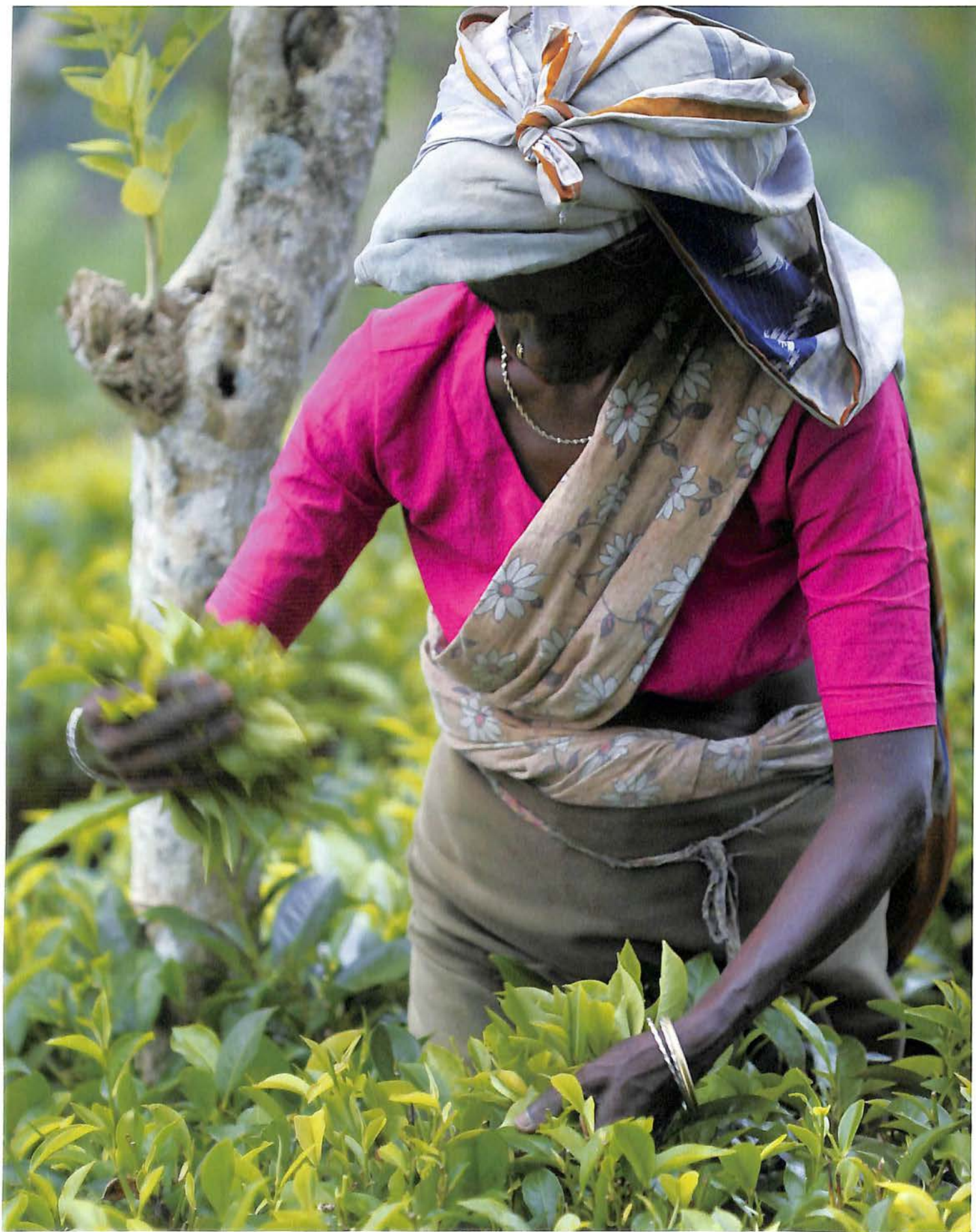
Baisser le feu au minimum, déposer dans la préparation les 4 maquereaux et les immerger à moitié (une seule face dans le liquide, l'autre à l'air libre). Jeter le thé en pluie et couvrir. Laisser cuire à couvert, feu éteint, environ 10 minutes.

|3| SERVICE

Vous pouvez servir directement dans la casserole.

»»»







CI-CONTRE : COMME EN INDE, LA CULTURE DU THÉ AU SRI LANKA EST ORGANISÉE EN JARDIN. LES RÉCOLTES SE FONT ESSENTIELLEMENT À LA MAIN. LES FEUILLES SONT RÉCUPÉRÉES INDIVIDUELLEMENT DANS DES SACS. UN SAC DE FEUILLES PLEIN PÈSE DE 10 À 20 KG.

À DROITE : DES CAMIONS COLLECTENT LES FEUILLES FRAÎCHEMENT CUEILLIES DANS LES FERMES PROCHES DE LA PLANTATION DE NEW VITHANAKANDE AU SRI LANKA.

À LA MANUFACTURE, LES FEUILLES SONT MISES EN COMMUN AVANT DE SUBIR LES DIFFÉRENTES ÉTAPES DE FABRICATION D'UN THÉ NOIR : FLÉTRISSAGE, ROULAGE, OXYDATION ET SÉCHAGE. CES PROCESSUS ACHÉVÉS, LE THÉ NOIR DÉVELOPPERA UNE LIQUEUR AMBRÉE.



Pour accompagner ce plat

Servez avec un Bancha Hojicha, thé vert japonais, dont les feuilles sont torréfiées.

En développant des notes à la fois marines, grillées, boisées et plus douces-fruitées, le thé s'associera alors avec les différentes facettes du plat. Sa texture très lisse suivra le côté fondant de la chair des maquereaux.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 3 min

Risotto fondant aux champignons et au *Pu Er de Chine* lait de poule

Le Pu Er Impérial est un thé sombre. Spécialité chinoise, les thés sombres sont des thés qui ont subi une fermentation, aussi appelée post-fermentation. Cette famille de thés développe des notes caractéristiques de sous-bois (terre humide, champignon), de bois (bois de réglisse), et parfois des notes animales, minérales.

Dans cette recette, le thé est utilisé, dans un premier temps, comme jus concentré pour cuire le riz. Le riz prend, au fur et à mesure de sa cuisson, les notes de sous-bois, animales du thé. D'autre part, on associe le risotto avec du lait de poule parfumé aussi au Pu Er.

Vous retrouvez dans ce plat un « écho olfactif » très intéressant. Les notes de sous-bois, animales sont évoquées à la fois par le riz parfumé au Pu Er, le parmesan, les champignons et le lait de poule.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 30 MIN

DIFFICILE

INGRÉDIENTS

RISOTTO :

400 g de riz à risotto

50 g de thé Pu Er Impérial

2 oignons

1 gousse d'ail

1 branche de thym frais

Huile d'olive

1 verre de vin blanc

1 c. à café de parmesan fraîchement râpé

1 c. à café de crème fouettée

LAIT DE POULE :

40 cl de lait

20 g de thé Pu Er Impérial

2 jaunes d'œufs

|1| LE JUS DE PU ER

Faire infuser les 50 g de Pu Er Impérial dans un demi-litre d'eau frémissante, à couvert, durant 2 minutes.

Filtrer et réserver ce jus.

|2| LE RISOTTO

Dans une casserole, faire revenir les oignons coupés en dés, l'ail écrasé dans un peu d'huile d'olive.

Faire ensuite nacer le riz en remuant régulièrement pendant 1 à 2 minutes. Ajouter la branche de thym.

Verser le vin blanc dans sa totalité, laisser le riz absorber le liquide en le faisant cuire à feu moyen.

L'astuce du chef : ne jamais laisser le risotto sans surveillance, toujours le remuer.

Mouiller le riz avec un peu du jus de Pu Er, laisser cuire lentement jusqu'à ce que le riz ait absorbé le jus. Remettre ensuite du jus et ainsi de suite durant la cuisson selon l'absorption du riz.





Ci-dessus : Pour la fabrication du Pu Er, la première étape est un séchage à l'extérieur. La feuille est laissée au soleil pendant environ deux jours. Elle est censée être torréfiée afin d'éviter son oxydation.



CI-CONTRE : POUR CERTAINS PU ER, PARTICULIÈREMENT LES PU ER VERTS OU CRUS, LES FEUILLES SONT COMPRESSÉES POUR FORMER DES GALETTES. AINSI PRIVÉ D'OXYGÈNE, LE THÉ FERMENTE AU FIL DES MOIS ET DES ANNÉES. CES GALETTES SONT PROTÉGÉES PAR DU PAPIER DE RIZ PORTANT LES INDICATIONS SUR SON ORIGINE ET L'ANNÉE DE SA FABRICATION.

»»»

Cuire le riz pendant 10 à 12 minutes.

Ajouter en fin de cuisson le parmesan, un filet d'huile d'olive et la crème fouettée.

|3| LE LAIT DE POULE AU PU ER

Faire bouillir 40 cl de lait.

Hors du feu, faire infuser les 20 g de Pu Er Impérial durant 2 minutes.

Après avoir filtré, saler et poivrer le lait.

Ajouter 2 jaunes d'œufs et émulsionner le mélange avec un mixeur plongeant.

|4| DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Verser sur le risotto le lait de poule au Pu Er, puis placer quelques lamelles de champignons de Paris sur le dessus.

Pour accompagner ce plat

Servez avec un Pu Er. Cette association permet de rester dans la même famille olfactive et dans la même harmonie. Les notes du thé rehausseront les notes du plat tout en gardant beaucoup de douceur grâce à une texture très veloutée. Vous pouvez opter pour un Pu Er « âgé », car cette famille de thés a pour propriété de se bonifier dans le temps.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 4 à 5 min

Poulpe mariné

au *thé sombre* et son encre de seiche

Les thés sombres sont des thés qui subissent une fermentation. Les feuilles sont placées dans une ambiance humide et chaude afin que des micro-organismes réussissent progressivement à modifier leur composition. Ces thés présentent alors un profil organoleptique très particulier : un bouquet aromatique franc axé sur des notes sous-bois, champignon, terre humide, animale et parfois réglissée, et une texture souvent très veloutée, associés à la saveur umami.

Dans la recette, le thé libère tous ses arômes dans une cuisson à l'étouffée. Le poulpe s'enrichit des parfums du thé au fur et à mesure de la cuisson, lui apportant des nuances sous bois et de terre très intéressantes et originales.

L'astuce du chef : il faut congeler le poulpe la veille afin de l'attendrir.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 45 MIN

TRÈS FACILE

INGRÉDIENTS

1 jus de citron
1 poulpe
2-3 sachets d'encre de seiche
10 à 15 g de thé sombre

POUR LE BOUILLON :

1 oignon
1 carotte
1 poireau
1 gousse d'ail coupée en 2
2 à 3 l d'eau
Sel, poivre

|1| LA CUISSON DU POULPE

Dans l'eau, ajouter les ingrédients du bouillon.

Amener à ébullition, y pocher le poulpe 15 à 20 minutes à petits bouillons.

Débarrasser le poulpe du bouillon. Le mettre dans un plat à gratin, le parsemer de feuilles de thé. Filmer et laisser infuser 20 minutes.

|2| LA PRÉPARATION DU POULPE

Une fois refroidi, couper le poulpe en très fines lamelles façon carpaccio, l'assaisonner d'huile d'olive, d'un petit jus de citron, d'encre de seiche, et de sel et poivre.

|3| SERVICE

Servir dans des petites assiettes, façon tapas.

Déguster ce plat en apéritif avec des cornichons ou des câpres, c'est rafraîchissant.

»»»





CI-DESSUS : TRANSPORT DES GALETES DE PU ER A DOS DE CHEVAUX, DANS LA RÉGION DE KUMMING (YUNNAN). SI AUJOURD'HUI CE MOYEN DE TRANSPORT TIEND DU FOLKLORE, IL ÉTAIT LARGEMENT PRATIQUE AU VI^e SIÈCLE SUR LA ROUTE DU THE ET DES CHEVAUX.

À DROITE : QI ZI BING CHA SIGNIFIE « EMBALLÉ PAR SEPT ». IL S'AGIT D'UN CONDITIONNEMENT TRADITIONNEL : SEPT GALETES DE PU ER EMBALLÉES DANS DE PETITES ENVELOPPES DE BANANIER.



»»»

Pour accompagner ce plat

Servez avec le même thé, un Pu Er, préférez un Pu Er noir. Les Pu Er noirs sont des thés sombres originaires de Chine, de la province du Yunnan. La fermentation de ces thés est accélérée et contrôlée, en quelques mois le thé développe un bouquet aromatique extrêmement riche.

Les parfums de sous-bois, animal, minéral, réglissé de ce thé s'associeront très bien avec le plat. La note typique du poulpe sera renforcée.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 4 min

Tagliatelles

aux senteurs de *thé rouge* façon carbonara

Le thé rouge ne provient pas du théier. Il est issu d'un petit arbuste, le rooibos, cultivé en Afrique du Sud, dont on récolte les feuilles et les tiges qui seront ensuite hachées et oxydées.

Dépourvu d'astringence et d'amertume, le thé rouge développe des arômes fruités, de fruit à coque (amande, noisette...), médicamenteux et adoucis par une saveur légèrement sucrée.

Dans la recette, le thé rouge infuse dans la crème lui apportant couleur et arômes. La crème au thé rouge vient parfumer les tagliatelles.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 25 MIN

TRÈS FACILE

INGRÉDIENTS

1 boîte de tagliatelles
4 jaunes d'œufs
15 cl de crème fraîche liquide
50 g de parmesan coupé en copeaux
1 tomate
2 tiges de basilic pourpre
10 g de thé rouge

|1| LA CRÈME AU THÉ

Faire bouillir la crème, assaisonner de sel et de poivre.

Faire infuser le thé 2 à 3 minutes dans la crème et laisser réduire.

Filtrer et réserver au frais.

|2| LES PÂTES ET LA TOMATE

Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante avec du sel.

Pendant ce temps, couper la tomate en petits dés, assaisonner d'huile d'olive, de sel et de poivre.

Une fois cuites, égoutter les pâtes.

|3| DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Dresser les pâtes au milieu de l'assiette, mettre le jaune d'œuf au milieu, dans sa coquille.

Ajouter la crème au thé par-dessus, les feuilles de basilic et les copeaux de parmesan.

Finir par un trait d'huile d'olive.

»»»





Ci-dessus : Le thé rouge ou rooibos est la boisson nationale en Afrique du Sud. Il est cultivé au nord de la région de Cedarberg, à deux cents kilomètres du Cap. Le rooibos est un buisson d'environ un mètre cinquante de haut.



Ci-contre : LA RÉCOLTE DU ROOIBOS SE DÉROULE DURANT LES TROIS PREMIERS MOIS DE L'ANNÉE. LES FEUILLES ET LES TIGES SONT COUPÉES À LA FAUCILLE AVANT D'ÊTRE HACHÉES ET BROYÉES.



Pour accompagner ce plat

Servez avec le Qimen Hao Ya, thé noir originaire de Chine. Depuis 1875, date à laquelle il commença à être produit, le thé noir Qimen s'est construit une renommée mondiale. Il est cultivé dans la partie ouest de la province de l'Anhui, près du village de Qimen. Cette région offre des conditions naturelles particulièrement favorables à la culture du thé (brumes fréquentes, température). Le Qimen Hao Ya est un Qimen composé de petites et jeunes feuilles, parfaitement roulées avant l'oxydation. La texture poudrée, les notes fruitées, boisées et cuir de ce thé s'associent parfaitement avec la douceur des pâtes.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 4 à 5 min

Cocotte de cochon noir de Bigorre

au thé fumé *Grand Lapsang Souchong*

Le Grand Lapsang Souchong est le plus fin et le plus léger des thés fumés. Sa liqueur développe des parfums à la fois fumés, mais aussi boisés, épicés et herbes aromatiques.

Dans cette recette, le Grand Lapsang Souchong est incorporé dans le jus de cuisson et apporte ses parfums au cochon ainsi qu'aux légumes. Les parfums déployés par le thé donnent beaucoup de caractère et une typicité très originale au plat.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 30 MIN

TRÈS FACILE

INGRÉDIENTS

1 côte de cochon préparée
par le boucher

1 à 2 mini-carottes

1 à 2 mini-navets

1 mini-chou-rave

1 mini-oignon nouveau

5 g de thé Grand Lapsang Souchong

|1| LE COCHON

Saisir la côte de cochon dans la cocotte sans matière grasse.

La retirer et la mettre de côté.

|2| LES LÉGUMES

Mettre les légumes dans le jus obtenu dans la cocotte, mouiller avec de l'eau un peu plus qu'à hauteur, ajouter le thé, fermer le couvercle et laisser réduire jusqu'à ce que le liquide se soit quasiment évaporé.

Rajouter 1 à 2 louches d'eau et déposer la côte de cochon sur les légumes. Refermer avec le couvercle et laisser évaporer l'eau totalement (35 à 40 minutes).

|3| SERVICE

Assaisonner avec du sel et du poivre.

Servir dans l'état, façon bistro.

>>>





Ci-dessus : Les théiers sont taillés pour former la table de cueillette. La plupart du temps à hauteur de hanche, la table de cueillette permet un accès facile aux jeunes pousses (p. 160). Dans certains cas, les théiers sont laissés à l'état naturel et la récolte est alors plus délicate, comme sur cette photo, prise dans le Yunnan en Chine.



Ci-contre : Yi Xing est situé en Chine dans la province du Jiangsu. La réputation de sa terre vient de sa richesse en fer et en silicium et de sa grande porosité, caractéristiques intéressantes pour la préparation du thé. L'artisanat y est très développé depuis la dynastie des Ming (1368-1644).



Pour accompagner ce plat

Le thé fumé apporte beaucoup de caractère à la viande de porc. Servez alors avec un thé noir du Yunnan, comme le Grand Yunnan Impérial. Les parfums cuir, miellés, boisés s'harmoniseront parfaitement avec les notes du plat. La texture très veloutée du thé permettra une belle association avec le fondant du cochon.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 4 min

Vous pouvez aussi servir avec un thé blanc de Chine comme le Bai Mu Dan. Les feuilles étant juste séchées au soleil, ce thé développe des parfums très subtils de fruits et fleurs séchés, de foin, qui se fondront avec la note du plat.

Température de l'eau : 75 °C

Temps d'infusion : 7 min



Dong Ding, Taiwan



Jun Chiyabari Pine, Népal



Butterfly of Taiwan, Taiwan



Long Jing, Chine



Wen Shan Bao Zhong, Taiwan



Bancha Hojicha, Japon

Les desserts



Genmaicha, Japon



Aiguille d'argent, Chine



Wen Shan Bao Zhong, Taiwan



Shan Lin Xi Gao Shan Cha, Taiwan



Jun Chiyabari Green, Népal



Cui Que She, Chine



Ci-dessus : La taille des plantations de thé est très variable d'une région du monde à l'autre. On passe de petits champs de quelques ares appartenant à une famille de fermiers à de grandes plantations de plusieurs milliers d'hectares. Ici, dans le Sud de l'Inde, c'est un village entier qui travaille pour le jardin. En fin de journée, la collecte des feuilles est organisée avant l'acheminement à la factory.



Ci-CONTRE : AU JAPON,
IL N'EST PAS RARE QUE TOUTE
LA FAMILLE, GRANDS-PARENTS
ET ENFANTS COMPRIS, PARTICIPE
À LA RÉCOLTE.



Pour accompagner ce plat

Servez avec un Dong Ding.

Le Dong Ding est un thé semi-fermenté de Taiwan. Il est cultivé dans le centre de l'île (comté de Nantou), à environ 800 mètres d'altitude, dans les montagnes entourant le lac de Lu Gu. Le Dong Ding est un thé très élégant. Sa texture onctueuse suivra la texture crémeuse du dessert. Ses parfums fleuris, coumarinés, lactés adoucissent le profil très pyrogéné de la crème et renforceront la complexité des autres notes.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 5 à 7 min

Ou avec un Dong Ding Antique qui permet de rester sur les mêmes parfums, créant un parfait écho entre le dessert et la boisson qui l'accompagne.

Température de l'eau : 95 °C

Temps d'infusion : 6 à 7 min

Cake

au thé vert *Matcha* soupe au chocolat blanc

Le Matcha est un excellent thé vert japonais réduit en fine poudre.

Ce thé fait partie de la catégorie des thés d'ombre : la feuille est privée de lumière trois semaines environ avant sa récolte. Cette période d'ombre ralentit la croissance de la feuille et modifie sa composition. La feuille contient moins de tanins qu'un thé de lumière et plus d'acides aminés, lui apportant ainsi une grande douceur en bouche (la fameuse saveur umami).

Dans la recette, le Matcha est incorporé directement dans la pâte du gâteau.

La poudre se mélange aux autres ingrédients et libère sa couleur et ses parfums durant la cuisson.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 45 MIN

TRÈS FACILE

INGRÉDIENTS

POUR LE CAKE

150 g de farine (type 55)

150 g de sucre glace

150 g de beurre en pommade

3 œufs

10 g de thé Matcha

1 citron (le zeste et son jus)

2 pincées de levure chimique

POUR LA SOUPE

1 l de lait

2 feuilles de gélatine trempées
dans l'eau froide pendant 10 min

1/2 citron

400 g de chocolat blanc

1 gousse de vanille

200 cl de jus de citron vert

|1| LE CAKE AU THÉ VERT MATCHA

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte homogène (au mixeur si possible) et couler ensuite ce mélange dans un moule à cake.

Cuire dans un four à 180 °C pendant 20 minutes, puis à 160 °C à couvert en plaçant un papier aluminium sur le cake pendant 20 à 25 minutes.

Démouler et laisser refroidir.

Tailler des mouillettes dans le cake.

|2| LA SOUPE AU CHOCOLAT BLANC

Faire bouillir le lait avec la vanille fendue en deux.

Incorporer tous les ingrédients : chocolat, gélatine, le zeste d'un demi-citron et le jus du citron vert.

Remuer le mélange au fouet.

Laisser épaissir à feu très doux en remuant de temps en temps, pendant 10 minutes environ.

Enlever la gousse de vanille avant de mixer ce mélange et laisser ensuite refroidir au frais 12 heures.

»»»







CI-CONTRE : LES TEMPÉRATURES IDÉALES POUR LA POUSSE DU THÉIER SE SITUENT AUTOUR DE 18 À 20 °C. DANS CERTAINES ZONES DE CULTURE, COMME LE JAPON, À CERTAINES PÉRIODES DE L'ANNÉE, LES TEMPÉRATURES SONT BEAUCOUP PLUS RIGOUREUSES. POUR LUTTER CONTRE LES CONSÉQUENCES DU FROID SUR LE THÉIER, PARFOIS IRRÉVERSIBLES, DES VENTILATEURS SONT PLACÉS DANS LA PLANTATION.

À DROITE : LES VENTILATEURS HOMOGENÉISENT L'AIR. ILS ÉVITENT QUE LA NAPPE BRUMEUSE ET FROIDE NE STAGNE AUX PIEDS DES ARBRES. ON DÉCOUVRE AINSI PARFOIS UN PAYSAGE SURPRENANT DE CHAMPS DE VENTILATEURS. UNE MEULE À MATCHA EN TRAIN DE PRODUIRE LA PRÉCIEUSE POUDRE VERTE.



|3| SUGGESTION DE PRÉSENTATION

Dresser la soupe dans des verres, disposer les mouillettes tièdes de cake au thé vert et saupoudrer avec du Matcha.

Pour accompagner ce plat

Servez avec un Gao Shan Cha comme le Li Shan Gao Shan Cha.

Les Gao Shan Cha sont des thés semi-fermentés de haute montagne. Grâce à une culture dans des plantations situées à plus de 1 000 mètres d'altitude, au centre de l'île de Taiwan, les feuilles de thé bénéficient d'un climat idéal pour développer un magnifique bouquet aromatique.

Les parfums très fleuris, beurrés, vanillés et végétaux s'harmoniseront parfaitement avec les notes du cake et du chocolat blanc. La texture très ample et onctueuse du thé s'unira avec le moelleux de la soupe au chocolat blanc.

Beaucoup de douceur et d'élégance dans cet accord !

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 5 à 7 min

Vacherin revisité

meringue au thé *Fleur de Geisha*

fraises gariguettes et glace vanille maison

Inspiré par la tradition japonaise du hanami, ou contemplation des cerisiers en fleurs au Japon, le thé Fleur de Geisha est un mélange de thé vert japonais, parfumé à la fleur de cerisier.

Dans la recette, les feuilles de thé Fleur de Geisha sont incorporées, sèches et broyées, à la préparation de la meringue. La feuille diffuse ses parfums durant la cuisson, apportant ainsi toute sa typicité à la meringue.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 1 HEURE

DIFFICILE

INGRÉDIENTS

POUR LA MERINGUE :

4 blancs d'œufs

80 g de sucre glace

5 g de thé Fleur de Geisha

1 pincée de sel

POUR LA CRÈME CHANTILLY

100 g de crème liquide

20 g de sucre glace

1 gousse de vanille coupée en 2 et grattée

1 barquette de fraises gariguettes

0,5 l de glace vanille

1 bouquet de menthe pour la décoration

|1| LES MERINGUES

Mixer légèrement le thé.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.

Incorporer progressivement le sucre semoule.

Mélanger le sucre glace et le thé et incorporer le tout aux blancs.

Verser l'appareil obtenu dans une poche à pâtisserie.

Sur une plaque à four, poser une feuille de papier sulfurisé et, avec la poche à pâtisserie, créer des grandes lignes de 60 cm de long en les espaçant de 10 cm.

Enfourner 45 minutes à 100 °C, porte du four légèrement entrouverte.

|2| LES FRAISES ET LA CHANTILLY

Couper les fraises en morceaux.

Monter la crème chantilly avec un batteur, 20 g de sucre glace et les morceaux de vanille obtenus après avoir gratté la gousse.

|3| DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Déposer au fond de l'assiette la glace vanille, les fraises décorées avec des feuilles de menthe.

Ajouter la chantilly et les bâtons de meringue. Terminer avec une pincée de sucre glace.







Ci-dessus : Différentes variétés de théiers sont cultivées de part le monde et chacune à sa typicité. Le Japon pratique une culture quasiment monocépage. C'est la variété nommée Yabukita (en photo ci-dessus) qui boise plus de 80 % des cultures japonaises de thé. Ce cultivar est très résistant et s'adapte parfaitement au terroir local.

À droite : Retour à la manufacture après la collecte des feuilles sur le plateau de Makinohama, dans la préfecture de Shizuoka au Japon.



Pour accompagner ce plat

Servez avec un thé semi-fermenté de Taiwan avec un taux d'oxydation intermédiaire, comme le Dong Ding. Dans la famille des thés oxydés à environ 30 % et roulés en perles denses, le Dong Ding est le plus connu. Il est cultivé, depuis la fin du XIX^e siècle, dans le centre de l'île de Taiwan proche de la montagne Dong Ding, qui lui a donné son nom.

Ses arômes fleuris, beurrés, vanillés, mais aussi fruités, puis végétaux, ainsi que sa texture veloutée, s'harmoniseront parfaitement avec les notes du dessert, rehaussant des facettes différentes de ce thé en fonction des bouchées !

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 5 à 7 min

Tarte tout chocolat

au thé *Grand Wu Long Top Fancy*

Le Grand Wu Long Top Fancy est un thé semi-fermenté de Taiwan. Son fort taux d'oxydation, de 60 à 70 %, lui apporte des notes très fruitées (fruit compoté, pomme, coing...), miellées, fleuries, boisées.

Dans la recette, le thé est utilisé pour enrichir les parfums de la ganache. Il est infusé en concentration importante dans la crème, avant d'y ajouter le chocolat.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 1 HEURE

DIFFICILE

INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE

125 g de beurre en morceaux

100 g de sucre glace

250 g de farine tamisée

1 œuf

20 g de poudre de cacao

1 pincée de sel

POUR LA GANACHE

100 g de thé

Grand Wu long Top Fancy

300 g de crème liquide

100 g de lait demi-écrémé

300 g de chocolat en morceaux
avec 70 % de cacao

|1| LA PÂTE

Mélanger les morceaux de beurre avec le sucre glace.

Incorporer l'œuf puis la farine, le cacao en poudre et la pincée de sel.

Bien malaxer pour obtenir une pâte souple et homogène.

Laisser reposer au frais 1 à 2 heures.

|2| LA GANACHE

Porter à ébullition la crème mélangée au lait.

Faire infuser le thé hors du feu : au choix, faire infuser 30 g de thé pendant 4 minutes ou 100 g de thé durant 1 minute à peine.

Passer la préparation au chinois et incorporer le chocolat en morceaux.

Mélanger au fouet et ajouter 2 feuilles de gélatine (préalablement réhydratées dans de l'eau froide) à la ganache.

L'astuce du chef : pour une ganache plus légère, incorporer deux blancs d'œufs montés en neige à l'appareil presque froid.

|3| LA TARTE

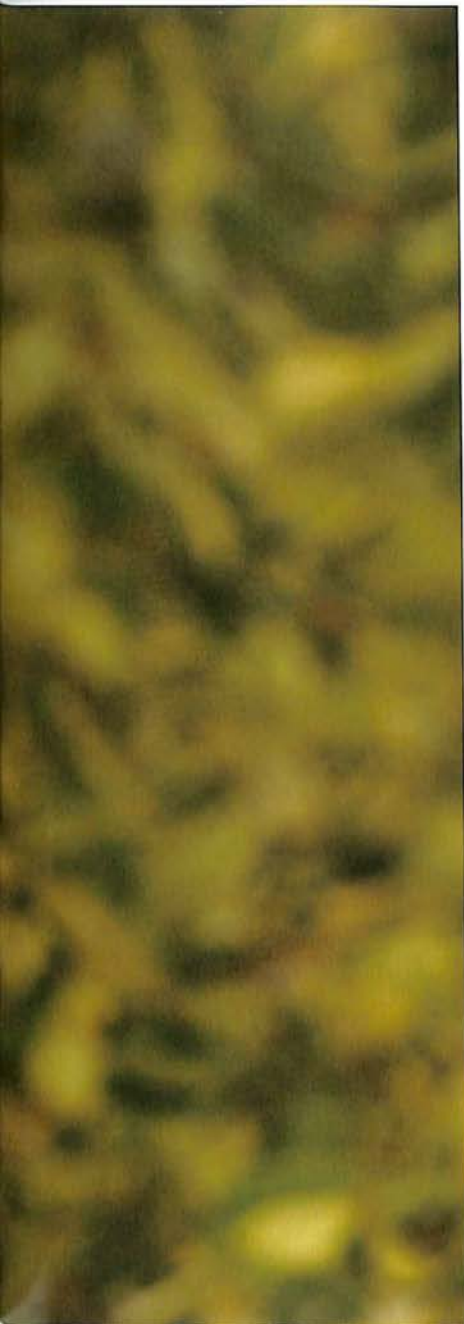
Disposer la pâte dans un moule et la recouvrir de papier sulfurisé.

>>>





CI-DESSUS : À TAIWAN, DURANT L'ÉTÉ, UN PETIT INSECTE, LE PAOLI, ATTAQUE LES FEUILLES DE THÉ. LES FEUILLES CHANGENT ALORS D'ASPECT, ELLES BRUNISSENT ET S'ENROULENT SUR ELLE-MÊME. L'INTERVENTION DU PAOLI PROVOQUE UNE TRANSFORMATION DU MÉTABOLISME DE LA FEUILLE ET L'APPARITION D'UN GRAND NOMBRE DE COMPOSÉS ODDORANTS. CE SONT CES FEUILLES QUI SONT SPÉCIFIQUEMENT UTILISÉES POUR PRODUIRE LES THÉS ORIENTAL BEAUTY.



Ci-contre : L'ARRIVÉE DE CET INSECTE EST SOUVENT CONSIDÉRÉE COMME UNE BÉNÉDICTION PAR LE FERMIER, CAR LES THÉS ISSUS DE CES FEUILLES DÉGRADÉES ATTEIGNENT SOUVENT DES PRIX CONSIDÉRABLES.



Garnir de riz, de lentilles ou de haricots secs pour que la pâte ne gonfle pas.

Cuire à blanc le fond de tarte dans le bas du four pendant 15 minutes à 160 °C-180 °C.

Sortir le fond de tarte du four. Retirer les poids de cuisson et le papier sulfurisé.

Disposer la ganache sur le fond de tarte et terminer la cuisson à four éteint pendant 5 minutes.

Laisser reposer la tarte à température ambiante.

Pour accompagner ce plat

Servez avec le même thé pour obtenir un bel écho entre le dessert et la liqueur.

Ou servez avec un Oriental Beauty.

De la même famille que le Grand Wu Long Top Fancy, l'Oriental Beauty est, lui, récolté en été, période pendant laquelle un insecte mord la feuille de thé et lui permet de développer un profil aromatique extrêmement intéressant, plus complexe et beaucoup plus intense.

Ses notes très fruitées, fleuries, miellées, boisées, ainsi que sa texture lisse et sa saveur sucrée permettront d'adoucir la note très cacao de la tarte et renforceront sa richesse et son côté gourmand.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 5 à 7 min

Stratifié de chocolat

au thé *Qimen Impérial*

pulpe de mangue et ses petites madeleines

Les Qimen sont des thés noirs chinois, cultivés dans la province de l'Anhui proche des montagnes Huang Shan (Montagnes Jaunes). Ils développent un profil organoleptique particulièrement intéressant, alliant une richesse aromatique et une texture très souple et poudrée. Le Qimen Impérial est issu d'une très belle récolte, ses arômes sont riches et intenses.

Dans la recette, il est utilisé en infusion concentrée dans la crème, base pour la ganache. Le Qimen Impérial apporte à la crème tous ses arômes : cuir, boisé, fruité, vanillé, cacao.

Ses notes, déjà présentes dans le cacao, sont alors rehaussées et la ganache développe une remarquable longueur en bouche.

|1| LA GANACHE

À préparer la veille :

Dans une casserole mettre le sucre et la crème liquide. Laisser bouillir.

À couvert, hors du feu, faire infuser le thé durant 3 minutes. Filtrer.

Ajouter ensuite le chocolat au mélange et laisser fondre à feu doux en mélangeant régulièrement. Laisser chauffer en mélangeant régulièrement afin que la ganache obtienne une couleur foncée et l'épaisseur souhaitée, soit environ 20 minutes à feu très doux.

Laisser prendre au réfrigérateur 24 heures.

L'astuce du chef : pour conserver la couleur de la ganache, la mettre dans un plat et placer un film directement en contact avec la ganache.

|2| LA PULPE DE MANGUE

Peler la mangue et la couper grossièrement.

Mixer la mangue avec la cuillerée de jus de citron vert et le sucre.

»»»

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 45 MIN

DIFFICILE

INGRÉDIENTS

Pour la ganache

200 g de chocolat noir

500 g de crème liquide

30 g de Qimen Impérial

20 à 30 g de sucre

4 madeleines

POUR LA PULPE DE MANGUE

1 mangue bien mûre

10 g de sucre

1 cuillerée à café de jus de citron vert

POUR LA CHANTILLY AU CHOCOLAT

20 g de crème liquide

5 g de cacao





Ci-dessus : EN CHINE, LE TRAVAIL DANS LES JARDINS DE THÉ EST MIXTE ET ÉGALITAIRE. ON TROUVE INDISTINCTEMENT DES HOMMES ET DES FEMMES À TOUTES LES ÉTAPES DE LA TRANSFORMATION DE LA FEUILLE DE THÉ.



Ci-contre : EN REVANCHE, EN INDE, LA RÉPARTITION DU TRAVAIL EST DIFFÉRENTE. LES FEMMES SE CHARGENT DE LA RÉCOLTE DES FEUILLES PENDANT QUE LES HOMMES TRAVAILLENT À LA MANUFACTURE OU À L'ENTRETIEN DES PLANTATIONS.



|3| LA CHANTILLY AU CHOCOLAT

Mélanger la crème liquide et le chocolat en poudre. Réaliser une chantilly au chocolat avec un siphon ou au batteur en utilisant une crème bien froide.

|4| SUGGESTION DE PRÉSENTATION

Dresser dans des verres la ganache au chocolat, la pulpe de mangue, puis la chantilly.

Parsemer de quelques feuilles de Qimen Impérial.

Servir avec des madeleines.

Pour accompagner ce plat

Servez ce dessert accompagné de Qimen Mao Feng Impérial.

Le Qimen Mao Feng Impérial est un excellent Qimen. Manufacturé à partir de théiers cultivés pour produire un thé vert très connu de l'Anhui, ce thé se singularise par l'intensité de ses parfums cacaotés et maltés, associés à des notes plus fruitées qu'un autre Qimen.

Le Qimen Mao Feng Impérial renforcera, soutiendra et prolongera les notes boisées, fruit cuit, et cuir du cacao.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 4 à 5 min

Ananas rôti au caramel au beurre salé

écume de thé *Butterfly of Taiwan*

Le Butterfly of Taiwan fait partie de la famille des Wu Long fortement oxydés de Taiwan. L'oxydation de la feuille, de l'ordre de 60 à 70 %, lui apporte une couleur cuivrée et révèle des parfums très miellés, fruités, boisés, vanillés, épicés.

Dans la recette, le Butterfly of Taiwan est infusé dans de l'eau sucrée puis mélangé avec de la gélatine. La texture gélifiée emprisonne fortement les arômes. Il est donc essentiel, pour obtenir une écume bien parfumée, d'utiliser une quantité importante de thé.

|1| LES ANANAS

Couper l'ananas en rondelles.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 45 MIN

TRÈS FACILE

Dans une poêle, faire revenir les rondelles d'ananas dans le beurre, le sucre et le gingembre.

Ajouter une demi-tasse à café d'eau.

INGRÉDIENTS

1 ananas

20 g de sucre

5 g de gingembre râpé

10 g de beurre

2 cl d'huile d'olive

POUR LE CARAMEL

200 g de crème liquide

40 g de beurre salé ou beurre + 3 g de sel

45 g de sucre

POUR L'ÉCUME

30 cl d'eau

3 feuilles de gélatine

30 g de sucre

30 g de thé Butterfly of Taiwan

|2| LE CARAMEL

Déposer le sucre dans une casserole avec 2 cuillerées à soupe d'eau, amener à une coloration caramel foncé. Stopper la cuisson avec la crème liquide et le beurre, remuer et mettre de côté.

|3| L'ÉCUME DE THÉ

Faire bouillir l'eau avec le sucre, faire infuser ensuite le thé à couvert 2 à 3 minutes selon son goût.

Filtrer, incorporer les deux feuilles de gélatine préalablement trempées puis essorées. Remuer énergiquement pour bien homogénéiser.

Réserver dans un siphon avec 2 cartouches de gaz, mettre durant 7 heures environ au réfrigérateur.

|4| DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Déposer au fond d'une assiette creuse l'écume, poser par-dessus l'ananas. Assaisonner d'un trait d'huile d'olive.

>>>







CI-CONTRE : MANUFACTURE
DES WU LONG – APRÈS LE
FLÉTRISSAGE (P. 102), LES
FEUILLES DE THÉ SONT
LAISSÉES AU CONTACT DE L'AIR
POUR UNE OXYDATION LENTE
ET NATURELLE. LE TAUX
D'OXYDATION DÉTERMINERA LE
TYPE DE THÉ SEMI-
FERMENTÉ : FAIBLEMENT
OXYDÉ, MOYENNEMENT OXYDÉ
OU FORTEMENT OXYDÉ. CES
VARIATIONS RENDENT CETTE
FAMILLE DE THÉ
EXTRÊMEMENT RICHE
OLFACTIVEMENT.



Pour accompagner ce plat

Servez avec un Darjeeling d'été « muscatel ». Ce thé noir est attaqué, l'été, par un insecte, le jassid. Cette morsure dégrade la feuille et modifie sa composition, développant ainsi une grande richesse aromatique et une typicité bien marquée.

Les parfums explosent en bouche ! Les notes géranium, pruneau, mirabelle, vanillées et pyrogénées du thé se mélangent parfaitement bien avec tous les parfums du dessert, mettant en avant le côté « rôti » de l'ananas et les nuances très gourmandes de l'écume et du caramel.

Température de l'eau : 85 °C

Temps d'infusion : 4 min

À DROITE : LES WU LONG EN
FORME DE PERLES SUBISSENT
UN ROULAGE SPÉCIFIQUE.
ENFERMÉES DANS UN SAC DE
TOILE EN BALLOT ROULÉ ENTRE
DEUX PLAQUES, LES FEUILLES
S'ENROULENT DÉLICATEMENT
SUR ELLES-MÊMES.

Poire pochée au romarin

sablé au thé *Matcha* et caramel au beurre salé

Le Matcha est un thé très réputé au Japon. Les jeunes feuilles de thé sont récoltées au printemps, après avoir été couvertes quelques semaines pour les maintenir à l'abri de la lumière. Elles sont ensuite passées à la vapeur d'eau pendant quelques secondes avant d'être réduites en fine poudre. La courte durée d'étuvage ainsi que la période d'ombre permettent à la feuille de thé de développer des notes végétales très intenses, caractéristiques du Matcha.

Dans la recette, la poudre de thé vert est mélangée aux ingrédients du sablé. Le Matcha apporte, en plus de la couleur, des nuances végétales, une pointe d'amertume tout en rehaussant les notes beurrées.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 40 MIN

FACILE

INGRÉDIENTS

4 poires comices

1 bouquet de romarin

20 cl d'eau

30 g de sucre

POUR LE SABLÉ

1 jaune d'œuf

30 g de beurre

1 pincée de sel fin

100 g de farine

1 cuillerée à soupe de thé vert Matcha

20 g de sucre

POUR LE CARAMEL

200 g de crème liquide

40 g de beurre salé ou beurre

+ 3 g de sel

45 g de sucre

|1| LES POIRES

Éplucher les poires.

Faire un sirop avec l'eau, le sucre et le romarin.

Amener à ébullition, pocher les poires pendant 10 à 15 min.

Laisser refroidir et conserver au réfrigérateur les poires plongées dans le sirop.

|2| LE CARAMEL

Déposer le sucre dans une casserole avec 2 cuillerées à soupe d'eau, amener à une coloration caramel foncé. Stopper la cuisson avec la crème liquide et le beurre, remuer et mettre de côté.

|3| LE SABLÉ AU THÉ

Mélanger la farine, le beurre, le sel et le thé Matcha.

Sabler la préparation en faisant des miettes de pâte.

Mélanger le jaune d'œuf avec le sucre et incorporer au sablage.

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Laisser reposer au réfrigérateur 2 ou 3 heures.

Sur une plaque à four, mettre une feuille de papier sulfurisé. Étaler la pâte sur toute la surface et détailler des ronds avec un emporte-pièce de 10 cm de diamètre.

>>>





Ci-dessus : À l'état naturel, certains théiers peuvent atteindre 15 mètres de haut. Dans les plantations, l'arbre est taillé à hauteur de hanche pour favoriser la récolte des plus jeunes feuilles : on parle de table de cueillette.



Ci-contre : DES RÉCOLTES RÉGULIÈRES
AINSI QUE DES TAILLES PLUS OU MOINS
SÉVÈRES TOUS LES TROIS À CINQ ANS
PERMETTENT DE MAINTENIR LA HAUTEUR
DE LA TABLE DE CUEILLETTE.



|4| DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Dans l'assiette, déposer un cercle de biscuit, le caramel et la poire par-dessus.

Pour accompagner ce plat

Deux accords très différents :

Servez avec un thé semi-fermenté de Taiwan. Préférez un thé avec un faible taux d'oxydation comme le Wen Shan Bao Zhong. Ce thé est cultivé dans le district de Taipei, au nord de Taiwan.

L'accord avec ce thé est très intéressant. Les parfums vifs, végétaux, d'herbes aromatiques (sauge, romarin) sont nettement mis en valeur, apportant beaucoup de vivacité aux sensations et mettant en valeur tous les ingrédients.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 5 à 7 min

Ou servez avec un Bai Hao Wu Long, thé fortement oxydé de Taiwan. Ce thé développe des parfums très différents du Bao Zhong, plus orientés vers des notes boisées, fruitées, miellées. Les parfums du thé sont rehaussés par le dessert et inversement.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 5 à 7 min

Petit gâteau au chocolat coulant

étouffé de thé *Qimen*

Les Qimen sont des thés noirs chinois. Développés à la fin du XIX^e siècle, ils sont cultivés dans la province de l'Anhui, près du village de Qimen. Cette région bénéficie de conditions naturelles particulièrement favorables à la culture du thé. Ses feuilles noires, parfaitement calibrées, développent des notes boisées, fruitées, animales et, en fonction des qualités, très vanillées et cacaotées.

Dans la recette, une quantité importante de Qimen est infusée dans l'eau. Cette liqueur concentrée est ensuite incorporée au chocolat renforçant ainsi ses notes boisées et épicées. Le thé, avec sa légère astringence, permet de prolonger nettement la perception de tous les parfums du dessert.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 45 MIN

FACILE

INGRÉDIENTS

200 g de chocolat noir à 70 %
si possible

4 œufs

100 g de sucre

200 g de beurre

120 g de farine

40 g de cacao

1 cuillerée à café de poudre à lever

5 cl d'eau

10 g de thé Qimen Hoa Ya
pour la liqueur

2 cuillerées à café de thé
pour l'appareil à gâteau

|1| LA LIQUEUR DE THÉ

Faire infuser le thé dans l'eau chaude (90 °C) pendant 1 à 2 minutes. Filtrer.

|2| LE GÂTEAU

Faire fondre le chocolat au micro-ondes.

Incorporer la liqueur de thé au chocolat fondu.

Blanchir le sucre avec les œufs, jusqu'à obtenir une consistance presque comme des « œufs à la neige ». Mettre la préparation de côté.

Mélanger la farine, le beurre, le cacao et les feuilles de thé restantes au chocolat.

Incorporer le mélange œufs-sucre mis de côté et la poudre à lever au chocolat.

Mouler l'appareil dans des petits moules coniques « à dariole » ou à défaut dans des petites tasses à café préalablement beurrées.

Cuire au four environ 5 à 10 min à 180 °C.

Démouler, saupoudrer de cacao ou de thé vert Matcha et servir avec une quenelle de glace vanille ou de crème fouettée.

>>>





Ci-dessus : LES PAYSAGES DE LA CULTURE DU THÉ PEUVENT ÊTRE TRÈS CONTRASTÉS D'UN PAYS ET MÊME D'UNE RÉGION À L'AUTRE. LES PLANTATIONS PEUVENT SE GLISSER ENTRE LES HABITATIONS SUR DES TERRAINS PARFAITEMENT PLATS, COMME ICI À FUDING EN CHINE.



Ci-contre : LA RÉSISTANCE DU THÉIER AINSI QUE SON SYSTÈME RACINAIRE TRÈS DÉVELOPPÉ LUI PERMET DE S'ADAPTER AUSSI À DES TERRAINS BEAUCOUP PLUS PENTUS. DANS CERTAINES RÉGIONS IL FAUT ALLER TOUT EN HAUT DE LA MONTAGNE POUR DÉCOUVRIR LES PLANTATIONS DE THÉ. À DARJEELING, EN INDE, RIEN N'EST CULTIVÉ PLUS HAUT QUE LE THÉ.



Pour accompagner ce plat

Servez avec les Perles de Jasmin, un thé remarquable.

À l'origine de ce thé se trouve un magnifique thé vert, récolté aux premiers jours du printemps. Ce thé vert primeur, roulé en perles, est mis en contact avec les fleurs fraîches de jasmin durant plusieurs nuits. Chaque matin, les fleurs sont retirées et des fleurs fraîches sont ajoutées la nuit suivante. Ce contact permet à la feuille de thé de s'enrichir de tous les parfums de la fleur.

Les notes très élégantes, florales, fruits rouges et végétales fraîches de ce thé s'associent très bien avec le cacao. Les arômes apportés par le dessert et par le thé sont très différents, mais se complètent parfaitement bien. La texture huileuse et onctueuse suit celle laissée par le coulant du chocolat...

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 3 min

Quatre-quarts

de thé vert *Matcha* au citron
quenelle de glace chocolat blanc

Le Matcha est un thé vert réduit en fine poudre. Il est traditionnellement utilisé lors de la cérémonie du thé japonaise, le cha no yu. Sa couleur, vert intense, et ses parfums délicats permettent une utilisation dans la cuisine.

La maîtrise du dosage du Matcha est importante. Un bon dosage permet d'obtenir des notes douces, très beurre frais. À l'inverse, un dosage excessif développera des notes très végétales, parfois marines associées avec de l'amertume. Un profil moins recherché dans la cuisine sucrée !

Dans la recette, le Matcha est incorporé dans la pâte du gâteau. Pendant la cuisson, il libère sa belle couleur verte, ses parfums doux végétaux et fleuris, et renforce la note beurrée du quatre-quarts.

|1| LE QUATRE-QUARTS

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 35 MIN

TRÈS FACILE

INGRÉDIENTS

150 g de sucre

150 g de beurre pommade

150 g de farine

4 œufs

1 citron

3 cuillerées à soupe de thé vert Matcha

0,5 l de glace au chocolat blanc

Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine, le thé vert Matcha, le jus du citron et les zestes.

Incorporer intimement les œufs et le beurre fondu.

Couler la pâte dans un moule à cake préalablement beurré et fariné.

Cuire au four à 180 °C environ 35 à 40 minutes.

Laisser refroidir à température ambiante.

Démouler.

|2| DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Découper des tranches de quatre-quarts.

Placer deux tranches dans l'assiette et ajouter la glace.

Servir tiède, c'est meilleur !

»»»





Ci-dessus : La dégustation professionnelle est parfaitement organisée. Elle a lieu ici dans la manufacture. Un échantillon de chaque lot produit est prélevé et évalué avec le set à déguster.

À droite : Pour produire le Gyokuro on place des bâches par-dessus les thiers trois semaines avant la récolte des feuilles. Ces bâches sont posées sur des piquets pour qu'il reste un espace entre elles et les feuilles.



Pour accompagner ce plat

Servez avec le Jin Xuan. Le Jin Xuan est un thé semi-fermenté de Taiwan. Cultivé dans le district de Nantou, au centre de l'île, le Jin Xuan est très proche du Dong Ding sur le plan de la manufacture. Il développe toutefois un profil différent lié à la typicité du cépage utilisé, qui porte le même nom, le Jin Xuan. Ses parfums très beurrés, lactés, vanillés lui valent parfois le nom de Milky Wu Long.

Les parfums très gourmands de ce thé ainsi que sa texture veloutée se mélangeront délicieusement avec le quatre-quarts et le chocolat blanc.

Température de l'eau : 95 °C

Temps d'infusion : 6 à 7 min

Ou avec un Wu Long Antique. Les torrifications répétées apporteront des notes pyrogénées, grillées, fruitées et caramel très marquées. Ces parfums s'associeront parfaitement à ceux du dessert, créant un contraste très intéressant.

Température de l'eau : 95 °C

Temps d'infusion : 6 à 7 min

Sorbet

au *thé au jasmin bio*

petite purée de litchis, émulsion de framboises

Le thé au jasmin est issu d'une recette ancestrale. Il fait son apparition en Chine, sous la dynastie des Song. D'abord très apprécié par les lettrés, le thé au jasmin devient plus populaire à partir du XVIII^e siècle et commence à être exporté. Le thé vert est mis en contact avec des fleurs de jasmin fraîchement cueillies pendant toute une nuit. Au matin, pour les meilleurs thés, les fleurs sont méticuleusement retirées. Laissées dans les feuilles, elles développeraient des notes animales (apportées par la fleur séchée) et beaucoup d'amertume. La qualité et la finesse du thé au jasmin dépendent de la qualité du thé vert utilisé et du temps pendant lequel le thé est laissé en contact avec la fleur.

Dans la recette, le thé est infusé dans une eau additionnée de sucre et de citron, ingrédients principaux du sorbet. Le froid diminue les perceptions olfactives, il est donc préférable de surdoser le thé pour bénéficier de tous ses parfums.

Remarque : il est conseillé de ne pas faire infuser le thé au jasmin dans une eau trop chaude pour éviter de développer de l'amertume.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 1 HEURE

FACILE

INGRÉDIENTS

40 cl d'eau

30 g de sucre

1 citron

20 g de thé au jasmin bio

1 boîte de litchis au sirop

1 barquette de framboises

10 g de sucre pour les fruits

|1| LE SORBET AU THÉ

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, les 30 g de sucre et le jus du citron.

Faire refroidir légèrement l'eau avant de faire infuser le thé 3 à 4 minutes à couvert, puis filtrer.

Refroidir le mélange et le passer dans une sorbetière.

|2| LES FRUITS

Mixer les litchis pour en faire une purée grossière.

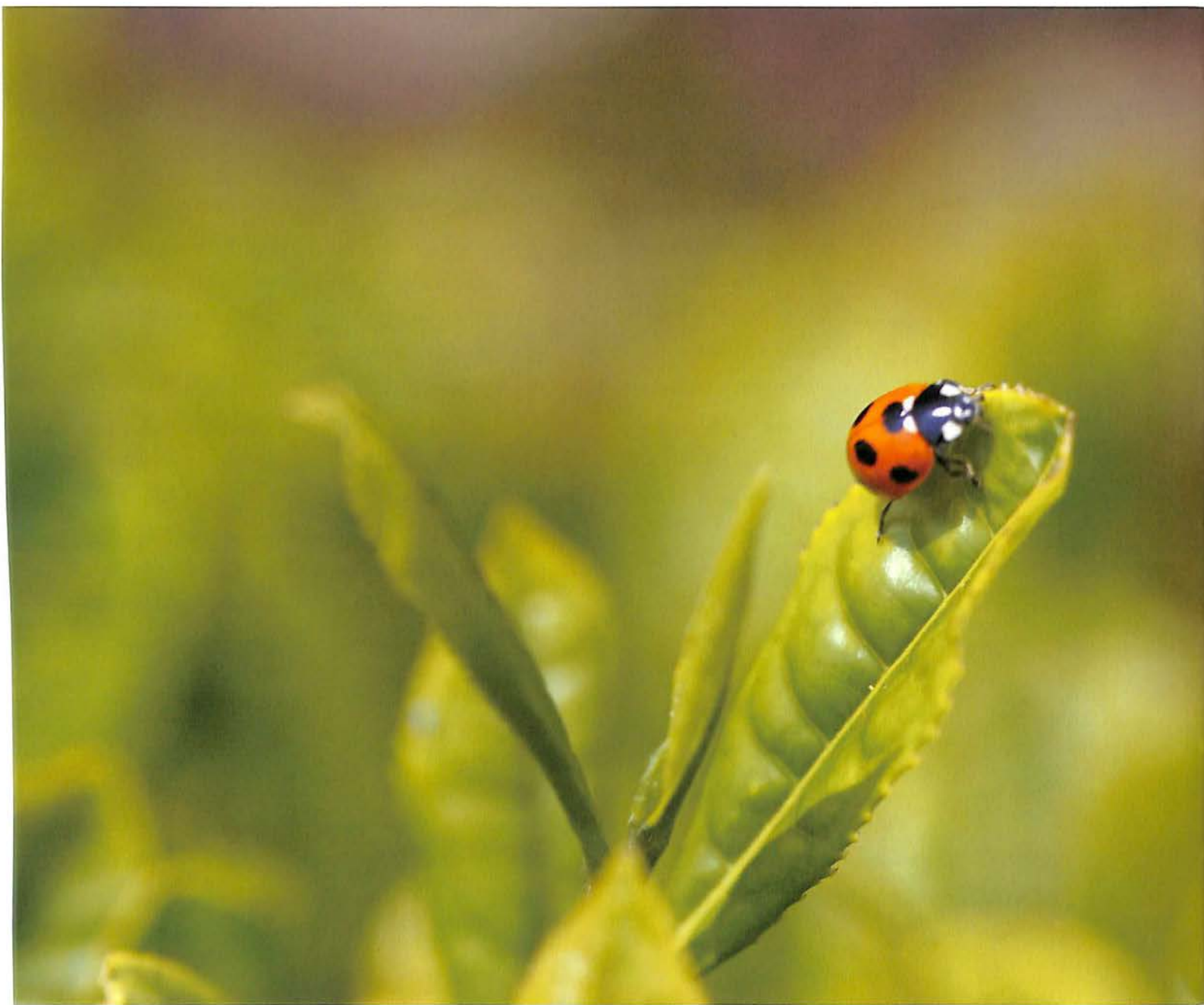
Mixer et passer au chinois les framboises, en garder 3 ou 4 pour la décoration. Ajouter le sucre à la purée de framboises.

|3| DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Dresser dans une assiette ou un verre, la compotée de litchis, le sorbet au thé, le coulis de framboises et décorer de framboises fraîches.

»»»





Ci-dessus : Dans les plantations de thé, la présence de coccinelles est un bon présage, signe d'une culture « propre ». La coccinelle est en effet un prédateur naturel très efficace dans la lutte contre d'autres insectes.

À droite : Les petites exploitations comme les grandes, développent de plus en plus une agriculture biologique en faisant appel à des méthodes naturelles, comme l'apport de compost, la vermiculture, l'abaissment de la table de cueillette ou... le lâcher de coccinelles.



Pour accompagner ce plat

Servez avec un thé noir de Darjeeling aux parfums très floraux et fruités.

Vous retrouverez ce profil dans une récolte de printemps issue de variété dite « clonal ». Ces variétés sont très qualitatives. Plus difficiles à cultiver, elles restent exceptionnelles à Darjeeling et représentent souvent des lots de petites quantités très recherchés par les amateurs. La grande richesse aromatique de ces cépages est associée à une magnifique présence en bouche, apportée par une texture à la fois onctueuse et finement astringente.

L'onctuosité du thé ainsi que ses notes fraîches et fleuries permettront de rehausser les parfums du dessert. La purée de litchis semblera alors encore plus rosée.

Température de l'eau : 80 à 85 °C

Temps d'infusion : 3 à 4 min

Financiers moelleux

framboises fraîches, mousse de thé *Bancha Hojicha*

D'origine japonaise, le Bancha Hojicha est un thé vert dont les feuilles sont torréfiées. Issus de récoltes tardives, les Bancha sont moins riches en tanins et moins concentrés en parfums. Le passage à la chaleur permet alors d'enrichir les notes olfactives, de développer une saveur sucrée, tout en gardant une texture très lisse.

Dans cette recette, les feuilles du Bancha Hojicha sont infusées en grande quantité dans de l'eau chaude sucrée. La liqueur ainsi obtenue sert de base pour réaliser la mousse qui développera alors des notes très boisées, grillées et fruits noirs, apportées uniquement par le thé.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE RÉALISATION 30 MIN

FACILE

INGRÉDIENTS

65 g de poudre d'amande

65 g de farine tamisée

200 g de sucre glace

5 blancs d'œufs

1 gousse de vanille

1 barquette de framboises

POUR LA MOUSSE

3 feuilles de gélatine

25 cl d'eau

20 g de sucre

15 g de thé Bancha Hojicha

|1| LES FINANCIERS

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte homogène.

Réserver au réfrigérateur 1 heure environ.

Couler ce mélange dans des moules à financiers beurrés et farinés ou des moules en silicone.

Cuire pendant 10 minutes, four à 210 °C.

|2| LA MOUSSE DE THÉ

Faire bouillir l'eau et le sucre. Infuser le thé durant 3 à 4 minutes, puis filtrer.

Incorporer les 3 feuilles de gélatine, préalablement trempées puis essorées. Remuer énergiquement pour bien homogénéiser.

Réserver dans un siphon avec 2 cartouches de gaz une nuit au réfrigérateur.

|3| DRESSAGE DU VERRE

Dans un verre à cocktail, déposer la mousse au fond, dresser le financier par-dessus, puis les framboises fraîches. Saupoudrer de sucre glace et décorer d'une feuille de menthe.

»»»





Ci-dessus : Les feuilles de thé fraîchement cueillies restent bien vertes. Cette couleur reste prédominante pour le thé vert...

À droite : En revanche, à l'oxydation, pour les thé noirs ou les Wù Long, la couleur de la feuille de thé se modifie. L'action des enzymes fait apparaître des nuances rouge-brun au détriment du vert.



»»»

Pour accompagner ce plat

Servez avec un Tie Guan Yin Impérial.

Originaire de la province du Fujian, en Chine, le Tie Guan Yin Impérial est un thé semi-fermenté. Les différentes étapes subies par les feuilles de thé (oxydation, torréfaction) leur permettent de développer des parfums riches et variés : fruité, fleuri, épicé, pyrogéné, grillé, vanillé et végétal. Ces parfums viendront parfaitement soutenir toutes les notes du dessert. En fonction des bouchées, des facettes différentes du thé vont s'exprimer : avec le financier, les notes fruits jaunes et fleuries osmanthus vont ressortir, avec les framboises ce sont les notes fleurs blanches et la note fraîche végétale qui prendront le dessus, tandis que les notes épicées, boisées et pyrogénées seront mises en avant avec la mousse au Bancha Hojicha.

Température de l'eau : 90 °C

Temps d'infusion : 5 à 7 min

Tout tenter avec le thé



INGRÉDIENTS

1 l de lait
8 jaunes d'œufs
250 g de sucre
5 g de thé

Crème anglaise au thé

- Faire bouillir le lait, blanchir les jaunes avec le sucre. Faire infuser le thé dans le lait à couvert pendant le temps conseillé selon la variété choisie.
- Filtrer le liquide à travers un chinois sur les jaunes d'œufs blanchis et cuire à la nappe (sur feu doux en remuant avec une cuillère en bois et en faisant des huit).
- Débarrasser au réfrigérateur 1 à 2 heures.

Les thés conseillés : un wu long comme le Dong Ding ou le Grand Wu Long Top Fancy, un thé au jasmin, un thé noir du Sri Lanka ou un chinois comme le Qimen, un thé parfumé ou le matcha.

INGRÉDIENTS

300 g de crème liquide
3,4 g de thé
Sucre glace

Chantilly au thé

- Prendre 100 g de crème, amener à ébullition, faire infuser le thé, filtrer et réserver au frais.
- Mélanger cette crème au thé aux 200 g de crème liquide restante. Réserver au froid pendant 3 à 4 heures minimum.
- Avec un batteur, monter la crème en chantilly en y incorporant le sucre glace.

Les thés conseillés : un wu long comme le Dong Ding ou le Grand Wu Long Top Fancy, un thé au jasmin, un thé noir du Sri Lanka ou un chinois comme le Qimen, un thé parfumé, ou le matcha.

Feuilletés

- Acheter de la pâte feuilletée dans une épicerie.
- Choisir un thé très marqué en parfums, le réduire en poudre à l'aide d'un mixeur.
- Découper des allumettes de pâte, les dorer au jaune d'œuf et parsemer de thé.
- Mettre à cuire dans un four à 180 °C pendant 10 à 15 minutes.

INGRÉDIENTS

10 cl d'huile de pépins
de raisin
30 g de Bancha Hojicha
ou de thé vert au jasmin

Huiles au thé

- Faire tiédir l'huile, laisser infuser le thé à couvert pendant 2 heures, puis débarrasser et laisser infuser la préparation au frais pendant 24 heures.

INGRÉDIENTS

250 g de beurre
10 g de thé
(Thé des Fakirs)

Beurre au thé

- Réduire le beurre en pommade au micro-ondes (5 secondes). Ajouter le thé au beurre et mouler en petits boudins dans un papier film, ou dans un beurrier en plastique.

Sel au thé

- Mixer du sel fin avec du thé dans un mixeur.

INGRÉDIENTS

3 blancs d'œufs
100 g de beurre fondu
100 g de farine
25 g de sucre glace
1 pincée de sel
1 cuillerée soupe
de thé Matcha
2 grosses pincées de gros sel
10 g de parmesan

INGRÉDIENTS

1 mangue verte ou peu mûre
1 oignon rouge
1 gousse d'ail
10 g de sucre roux
10 g de thé Earl Grey
10 g de vinaigre blanc
1 branche de laurier
1 branche de thym
1 piment rouge oiseau
Huile d'olive
Sel, poivre

INGRÉDIENTS

250 g de farine
25 g de sucre
30 g de sel
20 g de levure de boulanger
35 à 40 cl d'eau
Thé fumé Lapsang Souchong

INGRÉDIENTS

1 kg de farine type 55
22 g de sel
22 g de sucre
30 g de levure
120 g de beurre
10 cl de lait
50 cl d'eau tiède dans
laquelle on aura fait infuser
20 g de thé

Tuiles au parmesan et thé vert Matcha

- Mélanger intimement tous les ingrédients, laisser reposer 1 heure. Sur un papier sulfurisé, étaler la pâte en fine couche, en formant des rectangles de 5 cm sur 10 environ.
- Enfourner et laisser cuire à 160 °C pendant 5 minutes.

Chutney au thé

- Couper la mangue et l'oignon en morceaux. Écraser la gousse d'ail à l'aide d'un couteau, couper le piment en tout petits dés très fins.
- Faire revenir dans une casserole avec un peu d'huile d'olive : dans cet ordre, le thym, l'ail, le laurier, le piment oiseau, le sucre, le sel le poivre. Laisser caraméliser légèrement, déglacer avec le vinaigre blanc.
- Ajouter la mangue, le thé et laisser cuire jusqu'à l'obtention d'une compote.
- Débarrasser au réfrigérateur. Entreposer dans de petits pots à confiture.

Gressins

- Faire tiédir l'eau, laisser infuser le thé 3 minutes, filtrer.
- Ajouter à la liqueur tous les autres ingrédients. Pétrir jusqu'à consistance d'une pâte homogène. Laisser pousser (reposer à température ambiante sous un torchon humide dans un bol) pendant 30 minutes.
- Rouler des boudins en forme de bâtonnets. Les disposer sur une plaque et laisser pousser encore 1 à 2 heures dans un endroit chaud.
- Mettre à cuire à 200 °C dans un four chaud 5 à 10 minutes.

Ciabatta

- Cette recette nécessite l'utilisation d'un robot mélangeur.
- Pétrir tous les ingrédients pendant 3 minutes en 1ère vitesse, puis pendant 8 minutes en 2ème vitesse.
- Ajouter le beurre et pétrir ensuite 8 minutes en 2ème vitesse. Détailler des boules de 45 g chacune.
- Les laisser reposer 10 minutes.
- Les poser sur une plaque abondamment farinée et faire une fente au milieu de chaque petit pain.
- Cuire à 240 °C pendant 15 minutes.

Les thés conseillés : Grand Wu Long Top Fancy, Grand Yunnan Impérial, Darjeeling d'été.



Tuiles au parmesan et thé vert Matcha

Les thés glacés

Pour préparer un thé glacé, vous pouvez soit faire infuser le thé à chaud et le faire refroidir, soit le faire infuser dans de l'eau froide.

Si vous préparez votre thé à chaud

Vous obtiendrez une liqueur riche en arômes et en tanins. Le thé aura plus de structure qu'une infusion à froid. Toutefois, l'astringence et l'amertume auront tendance à s'intensifier lorsque le thé refroidit. Elles peuvent donc être gênantes. Pour obtenir un bel équilibre à la fois riche en parfums et riche en texture, vous pouvez faire infuser votre thé dans une eau moins chaude ($- 10^{\circ}\text{C}$) que pour une infusion classique.

Préférez une eau peu minéralisée, vous éviterez ainsi l'apparition d'un dépôt trouble à la surface de la boisson.

Si vous préparez votre thé à froid

Vous devez alors adapter le temps d'infusion qui doit être beaucoup plus long. Les profils de ces thés préparés à froid sont plus orientés sur une grande richesse aromatique avec une texture souvent plus discrète.



INGRÉDIENTS

15 à 20 g de thé vert japonais
1 l d'eau froide (température ambiante)
Faire infuser 30 à 45 minutes au frais.

Thé vert japonais glacé

- Pour le Bancha Hojicha, préférez une infusion à chaud (3 minutes avec une eau à 80 °C) : la liqueur obtenue est plus sucrée et elle développe, en plus de la note pyrogénée, des parfums très fruités.

INGRÉDIENTS

15 à 20 g de thé vert chinois
1 l d'eau chaude, 70 à 80 °C

Thé vert chinois glacé

- Faire infuser 3 minutes. Laisser refroidir.

INGRÉDIENTS

15 à 20 g de thé
1 l d'eau froide (température ambiante)

Thé vert chinois glacé (variante)

- Faire infuser 3 à 4 heures au frais.

INGRÉDIENTS

15 à 20 g de thé noir
1 l d'eau chaude

Thé noir glacé

- Faire infuser 3 à 4 minutes. Laisser refroidir.

INGRÉDIENTS

15 à 20 g de thé noir
1 l d'eau froide (température ambiante)

Thé noir glacé (Si le thé est très riche en arômes, vous pouvez aussi le préparer à froid)

- Faire infuser 5 heures environ au réfrigérateur.

INGRÉDIENTS

15 à 20 g de thé Wu Long
1 l d'eau froide (température ambiante)

Thé Wu Long glacé

- Faire infuser une nuit au réfrigérateur.

INGRÉDIENTS

15 à 20 g de thé noir
1 l d'eau froide (température ambiante)

Thé parfumé glacé

- Faire infuser 3 à 4 heures au frais.

Thés noirs parfumés

- faire infuser 5 heures environ au réfrigérateur.

Thés verts parfumés

- faire infuser 1 heure environ au réfrigérateur.

Thés Wu Long parfumés

- faire infuser 3 à 4 heures environ au réfrigérateur.

« Cocktails mis au point avec Florence Meunier, œnologue. »

« Cocktails mis au point avec Florence Meunier, œnologue. »



RECETTE POUR 5 VERRES ENVIRON

INGRÉDIENTS

8 g de thé Fleur de Geisha
37 cl d'eau filtrée
7 cl de saké
7 cl de jus de pamplemousse rose
4 cl de triple sec
5 cl de sirop de sucre de canne
3 pincées de gingembre en poudre
4 glaçons

Cocktail Fleur de Geisha

- Faire infuser le thé Fleurs de Geisha pendant 3 minutes dans l'eau filtrée frémissante.
- Filtrer les feuilles et laisser refroidir la liqueur avant de la placer au réfrigérateur pendant une demi-heure.
- Verser la liqueur de thé froide, le saké, le jus de pamplemousse rose, le sirop de sucre de canne et le gingembre dans un shaker. Agiter. Ajouter le triple sec et les glaçons. Agiter vigoureusement jusqu'à ce que l'extérieur du shaker soit embué.
- Servir immédiatement.
- **Le thé** : le thé Fleurs de Geisha est un thé vert japonais parfumé aux fleurs de cerisier. Il développe des notes florales, amandées et fruits rouges évoquant la cerise.

RECETTE POUR 5 VERRES ENVIRON

INGRÉDIENTS

5 g de Thé des Concubines
24 cl d'eau filtrée
24 cl de jus de fraise
12 cl de jus de pamplemousse rose
2 traits de grenadine
4 glaçons
7 feuilles de menthe fraîche

Cocktail sans alcool au Thé des Concubines

- Faire infuser le Thé des Concubines pendant 5 minutes dans l'eau filtrée frémissante. Filtrer les feuilles et laisser refroidir la liqueur avant de la placer au réfrigérateur pendant une demi-heure.
- Passer les feuilles de menthe sous l'eau. Hacher grossièrement deux d'entre elles.
- Verser la liqueur de thé froide, le jus de fraise, le jus de pamplemousse rose et la menthe hachée dans un shaker. Agiter. Ajouter deux traits de sirop de grenadine et les glaçons. Agiter vigoureusement jusqu'à ce que l'extérieur du shaker soit embué.
- Servir immédiatement et agrémenter chaque verre d'une feuille de menthe.
- **Le thé** : le thé des Concubines est un mélange de thé vert et de thé noir aux notes fruitées cerise et mangue soutenues par des notes très gourmandes évoquant le caramel.

RECETTE POUR 5 FLÛTES ENVIRON

INGRÉDIENTS

6 g de Thé du Hammam
30 cl d'eau de source
30 cl de champagne
2,5 cl de liqueur de pêche

Champagne au Thé du Hammam

- Faire infuser le Thé du Hammam pendant 3 minutes dans l'eau filtrée frémissante. Filtrer les feuilles et laisser refroidir la liqueur avant de la placer au réfrigérateur pendant une demi-heure.
- Verser la liqueur de thé et la liqueur de pêche dans un shaker. Agiter.
- Verser à mi-hauteur dans les flûtes et compléter avec le champagne bien frais.
- **Le thé** : inspiré d'une recette turque, le Thé du Hammam est un thé vert chinois agrémenté de pétales de fleurs et de subtils parfums de fruits.

RECETTE POUR 5 FLÔTES ENVIRON

INGRÉDIENTS

- 2 g de thé Tropical Wu Long
- 10 cl d'eau filtrée
- 30 cl de champagne
- 10 cl de cognac
- 10 cl de curaçao blanc

Champagne au thé Tropical Wu Long

- Faire infuser le thé Tropical Wu Long pendant 5 à 7 minutes dans l'eau de source frémissante. Filtrer les feuilles et laisser refroidir la liqueur avant de la placer au réfrigérateur pendant une demi-heure.
- Verser la liqueur de thé, le cognac, le curaçao blanc et les glaçons dans un shaker. Agiter vigoureusement.
- Verser à mi-hauteur dans les flûtes et compléter avec le champagne bien frais.
- Le thé : le thé tropical Wu Long est un thé semi fermenté parfumé aux fruits exotiques (mangue, maracuja, goyave)

RECETTE POUR 7 VERRES ENVIRON

INGRÉDIENTS

- 8,5 g de Thé des Fakirs
- 43 cl d'eau filtrée
- 15 cl de rhum blanc 50°
- 6 cl de jus de citron vert
- 15 cl de crème de pêche de vigne
- 8 cl de jus d'ananas

Punch au Thé des Fakirs

- Faire infuser le Thé des Fakirs pendant 3 minutes dans l'eau filtrée frémissante. Filtrer les feuilles et laisser refroidir la liqueur avant de la placer au réfrigérateur pendant une demi-heure.
- Mélanger tous les ingrédients dans un grand récipient ; remuer à l'aide d'une cuillère et laisser reposer au frais 2 à 3 heures pour une meilleure macération.
- Server le punch à la louche.
- Le thé : le Thé des Fakirs est un mélange de thé vert, d'épices (cardamome, clou de girofle) et de zestes d'agrumes.

RECETTE POUR 4 VERRES ENVIRON

INGRÉDIENTS

- 4 g de thé Qimen Impérial
- 20 cl d'eau de source
- 10 cl de whisky
- 2 cuillerées à soupe de sucre de canne en poudre
- 10 cl de crème fraîche

Crème de thé noir Qimen Impérial

- Faire infuser le thé Qimen Impérial pendant 4 minutes dans l'eau de source frémissante. Filtrer les feuilles et laisser refroidir la liqueur avant de la placer au réfrigérateur pendant une demi-heure.
- Verser la liqueur de thé, la crème fraîche et le sucre de canne dans un shaker. Agiter.
- Ajouter le whisky et les glaçons. Agiter vigoureusement jusqu'à ce que l'extérieur du shaker soit embué.
- Servir immédiatement avec des glaçons.
- Le thé : le thé Qimen Impérial est un thé noir chinois. Ses feuilles sont petites et parfaitement roulées. Elles développent des parfums de cuir, de bois, de vanille, de cacao.



L'École du Thé

L'École du Thé a vu le jour en 1999. Créée pour partager les connaissances engrangées au cours des voyages de François-Xavier Delmas, fondateur du Palais des Thés, cette institution propose des formations essentiellement tournées vers la dégustation du thé et destinées aux particuliers comme aux professionnels.

Pour nombre d'amateurs, le métier d'expert-dégustateur de thé semble complexe et nécessiter à la fois un don personnel et une très grande expérience. Il est pourtant possible pour tout un chacun d'apprécier

la subtilité d'un thé vert de Chine ou de comparer deux grands crus de Darjeeling récoltés à quelques jours d'intervalle.

Forte de cette conviction, L'École du Thé a bâti un cursus accessible à tous, fondé sur une méthode pédagogique originale, qui fait la part belle aux expériences sensorielles. Cette méthode, élaborée par Carine Baudry, associe étroitement olfaction et dégustation, et permet une pratique progressive et de plus en plus experte du « tea tasting ». Au fil des cours, l'élève découvre le thé en détail, maîtrise progressivement les techniques de dégustation, en apprend le vocabulaire... Il devient un œnologue du thé.

LE CURSUS DE L'ÉCOLE DU THÉ S'ARTICULE AUTOUR DE TROIS GRANDES SÉRIES DE COURS.

• SÉRIE I

Dix modules d'initiation à la dégustation, formant un parcours chronologique qu'il est conseillé de suivre dans son intégralité. Cette série permet d'aborder la dégustation du thé sous ses différents aspects : techniques de préparation, méthodes de dégustation et de verbalisation, découvertes du thé et de ses grands pays d'origine.

Les dix modules : Qu'est-ce que le thé ? – Déguster dans de bonnes conditions – Les mécanismes de la dégustation – Exprimer ses sensations – Les techniques de dégustation – Les thés de Chine – Les thés du Japon – Les thés de Taïwan – Les thés d'Inde – Les mélanges et les thés parfumés.





SÉRIE 2

Des sessions d'entraînement à la dégustation, qui évoluent en fonction des saisons, des arrivages et aussi des demandes des élèves. Chaque session est organisée autour d'une dégustation de sept thés et requiert un niveau d'expertise plus ou moins élevé. L'objectif est ici d'apprendre à distinguer les nuances qui différencient des thés d'une même famille.

Quelques exemples de cours : Les thés verts – Les thés noirs – Les thés sombres – Les Darjeeling de Printemps – Les thés verts primeurs de Chine – Les thés rares.

• SÉRIE 3

Des conférences intitulées « Évasions dans l'univers du thé » animées par des intervenants extérieurs à L'École et traitant de sujets liés aux arts et aux civilisations du thé. Ces conférences permettent aux élèves

de rencontrer d'autres passionnés de thé, reconnus pour leur expertise, tels qu'historiens, chefs, œnologues, maîtres de thé...

C'est au sein de cette Série que sont créées les recettes de la Cuisine au Thé.

Quelques exemples de cours : La cérémonie japonaise – Thé et céramique : visite du musée Guimet – L'histoire du thé – Mets, thés et vins – Cours de cuisine au thé.

Des sessions de formation intensive regroupant des cours issus des trois séries permettent, sur une semaine, de suivre un parcours thématique

et cohérent. La première est axée sur l'initiation ; la seconde traite des grandes origines et des cérémonies de thé.

Outre celles destinées au grand public, L'École du Thé propose **des formations sur mesure pour les professionnels**. Reconnue comme organisme de formation et titulaire d'un agrément délivré par le Ministère du Travail, L'École du Thé dispense ainsi des cours qui peuvent être pris en charge par les budgets de formation continue des entreprises.

Pour en savoir plus www.ecoleduthe.com.

L'École du Thé

7 rue de Nice

75011 Paris

Tél. : 01 43 56 90 90

Index

A

Ananas rôti au caramel au beurre salé, écume de thé Butterfly of Taiwan, 152

B

Beurre au thé, 177

Brochettes de poulet mariné au Xérès et à l'Assam Maijian, pommes de terre « Pont Neuf », 90

C

Cake au thé vert Matcha, soupe au chocolat blanc, 136

Carpaccio de daurade sur lit d'épinards, émulsion Genmaicha, 68

Champagne au thé du Hammam, 183

Champagne au thé tropical Wu Long, 184

Chantilly au thé, 177

Chutney au thé, 178

Ciabatta, 178

Cocktail Fleurs de Geisha, 183

Cocktail sans alcool au thé des Concubines, 183

Cocotte de cochon noir de Bigorre au thé fumé Grand Lapsang Souchong, 126

Crème anglaise au thé, 177

Crème brûlée au thé Dong Ding Antique, 132

D

Dos de cabillaud sur crème de topinambour, éclats de châtaignes et émulsion de thé vert chinois, Long Zhu, 94

Dos de lieu jaune, émulsion au thé vert du Japon, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive italienne, Tenuta San Guido, 82

F

Feuilletés, 177

Financiers moelleux, framboises fraîches, mousse de thé Bancha Hojich, 172

G

Gressins, 178

H

Huiles au thé, 177

J

Joue de bœuf à la patate douce et au thé Yunnan d'Or, 102

M

Magret de canard clouté au thé fumé et ses légumes oubliés, 106

Maquereau au vin blanc revisité au thé noir de Sri Lanka, le Sam Bodhi, 110

O

Œufs pochés au thé fumé, petits légumes rôtis, 24

P

- Palourdes au thé vert Sencha Supérieur sur velours de champignons, 36
- Petit gâteau au chocolat coulant étouffé de thé Qimen, 160
- Poire pochée au romarin, sablé au thé Matcha, caramel au beurre salé, 156
- Poule au pot au thé noir de Sri Lanka, le Sam Bodhi, 86
- Poulpe mariné au thé sombre et son encre de seiche, 118
- Punch au Thé des Fakirs, 184

Q

- Quatre-quarts de thé vert Matcha au citron, quenelle de glace chocolat blanc, 164
- Quenelles de brochet piquées de Grand Lapsang Souchong, coulis d'étrilles, 60

R

- Ravioles de langoustines à la crème de Thé des Fakirs, 44
- Risotto fondant aux asperges printanières parfumées au thé vert Sencha, 98
- Risotto fondant aux champignons et au Pu Er de Chine, lait de poule, 114

S

- Saumon fumé sans fumée... au Thé du Tigre, pommes rattes et crème fouettée, 48
- Sauté d'agneau mariné au thé Chaï en tajine, couscous de légumes, 78
- Sel au thé, 177
- Shabu shabu de lieu jaune au thé noir Thiashola Carrington, rémoulade de céleri au gingembre, 74
- Sorbet au thé au jasmin bio, petite purée de litchis, émulsion de framboises, 168
- Soupe d'asperges blanches, gelée au thé Darjeeling de printemps, 32
- Soupe de carottes à l'orange au thé Kuwapani Makalu Tippy, chips de carottes, 56
- Soupe de pommes de terre au lard et Tarry Lapsang Souchong, 64
- Stratifié de chocolat au thé Qimen Impérial, pulpe de mangue et ses petites madeleines, 148

T

- Tagliatelles aux senteurs de thé rouge façon carbonara, 122
- Tartare de saumon, émulsion de thé vert Sencha Ariake et julienne de citron confit, 40
- Tarte tout chocolat au thé Grand Wu Long Top Fancy, 144
- Tartelettes d'asperges revisitées au Long Jing, 52
- Terrine de foie gras au Grand Yunnan Impérial, 28
- Thés glacés, 181
- Tuiles au parmesan et thé vert Matcha, 178

V

- Vacherin revisité, meringue au thé Fleur de Geisha, fraises gariguettes et glace vanille maison, 140



DERNIÈRES PARUTIONS DES ÉDITIONS AGNÈS VIÉNOT

- Philippe Delacourcelle, *Tsukiji, le plus grand marché aux poissons du monde*, 2009
- Philippe Di Folco & Claire Dixsaut, *À table avec la mafia, 90 recettes des familles*, 2009
- Pierre Hermé & Danielle Monteaux, *Carrément chocolat*, 2009
- Massimo Montanari, *Entre la poire et le fromage, ou comment un proverbe peut raconter l'histoire*, 2009
- Beena Paradin Migotto, *Pure & Simple, nouvelle cuisine végétarienne indienne*, 2009
- Michel Gardère, *Ravigote, arsenic et vieilles soutanes*, 2009
- Julie Andrieu, *Carnet de correspondances, mes accords de goûts*, 2009
- Michèle Barrière, *Les Soupers assassins du Régent*, 2009
- Marc Veyrat, *Les cartes de cuisine – Les soupes*, 2009
- Bruno Caussé avec Julie Andrieu, *Rendez-vous chez moi*, 2009
- Olivier Streiff, *La cuisine du Maya Bay*, 2008
- Claire Dixsaut & Vincent Chenille, *Bon appétit Mr. Bond*, 2008
- Laurence Cailler & François Pralus, *Cacao Vanille, l'or noir de Madagascar*, 2008
- Frédéric e. Grasser-Hermé, *Cuisinez les produits mythiques du XX(I)^e siècle*, 2008
- Frédéric e. Grasser-Hermé, *Les Bons Ustensiles et les bons gestes*, 2008
- Pierre Hermé, *Macaron*, 2008, 2009

Cela fait des siècles qu'en
Chine on accompagne
son thé d'« œufs de cent
ans », qu'au Tibet on
l'apprécie avec du beurre
de yack et qu'au Japon on
utilise en pâtisserie les
feuilles broyées de
certains thés verts, et cela
fait presque aussi
longtemps qu'en Inde on
multiplie les recettes de
chaï, c'est-à-dire d'un
mélange de thé, de lait et
d'innombrables épices.
Ainsi le thé peut-il être
aussi source de créativité.

Et c'est ici que la
rencontre entre **Sylvain
Sendra, Carine Baudry**
et **Le Palais des Thés**
prend tout son sens.

Vous l'avez compris
La Cuisine au Thé est un livre
de rencontre, rencontre
entre un chef, une
aromaticienne et des
passionnés de thé,
rencontre entre l'Orient
qui cultive le *Camellia
Sinensis* et l'Occident qui
vient ici le célébrer
à sa manière, rencontre
entre tradition
et créativité, rencontre
tout simplement entre
le thé et la cuisine.

LA CUISINE AU *thé*



29,90 €



9 782353 260652

ISBN 978-2-35326-065-2
9370926