

Darjeeling

Le nom de Darjeeling nous fait immédiatement penser à l'Inde et à ses trésors de feuilles de thé si particulières. **Darjeeling** est une ville de l'État indien du Bengale occidental et le centre de la région portant son nom, située dans les monts au pied de l'Himalaya, évoluant entre 2000 et 3000 m.

La chaîne himalayenne au nord sépare l'Inde de la Chine, du Bhoutan et du Népal. C'est là que se trouve le Kanchenjunga (8598 m), point culminant de l'Inde.

L'Inde est un état fédéral. Sa capitale est Delhi.

Il existe deux assemblées : la Lok Sabha (Chambre du Peuple) dont les membres sont élus par le peuple et la Rajya Sabha (Conseil des États) dont les membres sont élus par les assemblées des états.

Le premier ministre (Manmohan Singh - Parti du Congrès - désigné en 2004) détient le pouvoir réel. La présidente de la République (Mme Pratibha Devisingh Patil, élue en juillet 2007) ne tient qu'un rôle honorifique.

Le 26 Janvier est le jour de la fête nationale (proclamation de la République).

Il existe 18 langues officielles et des centaines de dialectes locaux. L'hindi a été adopté par la Constitution comme langue officielle de l'état

SAVEURS ET HARMONIE



<http://www.saveursharmonie.com/>

24, rue de la Colombette Toulouse

Tel : 05 61 99 32 98

Feuille de thé

Le thé du mois

Thés d'Inde

Nilgiri vert

Les monts Nilgiri, dans le Kerala au sud de l'Inde, produisent le **thé vert Nilgiri Thiashola** corsé, au goût ample sans amertume. Idéal en matinée

Assam Sewour

Le thé Assam Sewour vous offre une belle amplitude en bouche qui révèle des notes de pain grillé et de céréales toastées.

Une dégustation idéale pour le thé de 10 heures et vous permettre d'être bien concentré pour la fin de la matinée.

Darjeeling Margaret's Hope

Le **thé noir d'Inde Darjeeling Margaret's Hope First flush** est un thé de 1^o récolte. La plantation de Margaret's Hope est située en altitude dans les grands jardins de Darjeeling. Il faut patienter jusque courant mars pour récolter ce magnifique thé noir. Les premiers bourgeons et les premières feuilles de la saison sont récoltées avec amour et précision. La saveur et la qualité du thé en dépendent. Sa liqueur est très claire. Son goût caractéristique de fruit vert domine : vif, **fin et astringent**. Il laisse en bouche un goût **d'amande fraîche**.

La recette du mois

Pommes de terre nouvelles à l'Assam Delhakat

Pour 4 personnes : 20 pommes de terre nouvelles, du lait, 3 cuillères à soupe d'Assam Delhakat.

Frottez la peau de vos pommes de terre et faites les cuire dans une casserole avec de l'eau salée. Faites infuser 5 minutes, tout le thé dans une toute petite quantité d'eau (15 cl).

Lorsque les pommes de terre sont tendres, écrasez les dans le wok à feu doux. Versez l'infusion de thé mélangée au lait progressivement tout en continuant à écraser vos pommes de terre.

Laissez évaporer le liquide tout en remuant afin d'obtenir une purée onctueuse. Vous pouvez servir cette purée avec un filet de cabillaud cuit à la vapeur (en y ajoutant un peu de thé Assam Delhakat dans l'eau).

Petite astuce

Pour désodoriser le plat qui a servi à faire cuire le poisson, frotter le avec les feuilles d'Assam qui ont déjà servi pour l'infusion.

Les Saveurs du Lundi

Le premier lundi du mois, pour vous apporter sérénité et bonheur, **Saveurs et Harmonie** ferme ses portes à **19 H** pour mieux vous accueillir....

Je vous propose «**Les Saveurs du Lundi**» pour découvrir une sélection de thés.

Inscrivez-vous par retour de mail ou à **Saveurs et Harmonie**.

Participation : **6 Euro**

Lundi 6 juin : Dégustation thés d'Inde