

Le Mot de Chloé

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 assume un tiers de la production mondiale de thé et fait vivre un million de personnes direct et bien plus indirectement. L'Inde est un état fédéral. Sa capitale est Delhi.

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

Chloé

COMPTOIR DE THE

SAVEURS ET HARMONIE



24, rue de la Colombe
Toulouse

Tél. : 05 61 99 32 98

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

Ouvert tous les jours

Lundi : 15 h00 – 19h30

Mardi au Samedi : 10h00-19h30

Dimanche : 10h00 – 13h00



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^{er} récolte. La plantation de Margaret's Hope est située en altitude dans les grands jardins de Darjeeling. Il faut patienter jusqu'en courant mars pour récolter ce magnifique thé noir. Les premiers bourgeons et les premières feuilles de la saison sont récoltés 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.

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 de thé Assam Delhakat.

Frottez la peau de vos pommes de terre et faites 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).

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. Le thème du mois est indiqué sur votre Feuille de thé. Inscrivez-vous par retour de mail ou à Saveurs et Harmonie.

Participation : 6 Euro

Mardi 2 Mai 2017 : Dégustation thés d'Inde

Feuille de thé Avril 2017