

Le Mot de Chloé

CEYLAN

Les plantations se situent à une altitude de 600 à 2500 mètres au cœur des massifs montagneux.

Ceylan est le troisième producteur mondial de thé.

Les thés de Ceylan sont classés selon l'altitude:

- **HIGH GROWN** : thés de haute d'altitude, entre 1200 et 2500 mètres. Ils sont très recherchés pour leur tasse fine, claire, dorée et parfumée.

- **MIDDLE GROWN** : thés d'altitude moyenne, entre 600 et 1200 mètres. Ils sont riches, moelleux et d'une «belle» teinte fauve

- **LOW GROWN** : thés de basse altitude, environ 600 mètres. Leur tasse est très foncée et corsée

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

Le thé noir est un thé entièrement oxydé.

En 1972, l'île de Ceylan prend le nom de Sri Lanka mais dans l'univers du thé nous gardons l'appellation thé de Ceylan.

Les thés proviennent de six régions de production situées au sud de l'île et poussent à des altitudes allant du niveau de la mer jusqu'à 2500 mètres.

-**District de Nuwara Eliya** : Région d'altitude peu touchée par la mousson, dont la récolte a lieu, pour la meilleure qualité, de février à avril. Liqueur claire et ambrée, légèrement fleurie.

-**District d'Uva** : Région de moyenne altitude marquée par sa saison de vents secs de juin à septembre qui donnent au thé d'Uva une couleur cuivrée, un goût très moelleux, rond et peu corsé aux arômes végétaux.

-**District de Dimbula** : Région où la mousson sévit de juin à septembre, les récoltes ont lieu de janvier à la mi-mars. Les thés sont corsés et légèrement astringents, de couleur foncée.

-**District de Kandy** : Région de moyenne altitude, de bonne qualité, une belle tenue en bouche, corsés et astringents.

-**District de Galle** : région reconnue pour ses feuilles longues et régulières, bien travaillée, elle donne des thés à l'arôme puissant, long en bouche. Superbe pour nos matins.

Thé noir de Ceylan OP Saint James

Ce Jardin prestigieux du district UVA favorisé par les vents secs offre une tasse orangée. Le thé noir de **Ceylan OP Saint James** est vif et soutenu, très agréable pour les matins toniques. **Thé puissant et haut en bouche.**

Recette du mois

Pain d'épices au thé de Ceylan et pommes caramélisées

Pour 4 personnes : 3 tranches de Pain d'épices, 4 pommes reinettes, 50 g de beurre doux, 330 g de sucre semoule, 50 cl d'eau, 50 g de thé de Ceylan, 10 cl de caramel liquide

Faire un sirop avec l'eau et 250 g de sucre semoule. Porter à ébullition à feux doux en remuant constamment. Ajouter ensuite le thé, le pain d'épices en petits morceaux et le caramel liquide. Mélanger, puis laisser infuser quelques minutes hors du feu. Placer au réfrigérateur

Pendant ce temps, peler les pommes, en retirer le cœur et les pépins puis détailler leur chair en petits dés d'environ 1 cm de côté.

Faire fondre ensuite le beurre dans une poêle à feu moyen, puis y ajouter les dés de pommes ainsi que le restant du sucre semoule (80 g).

Bien mélanger les morceaux de pommes dans le beurre sucré jusqu'à caramélisation (environ 4 à 6 mn, toujours sur feu moyen).

Répartir le sirop réfrigéré (après l'avoir filtré à l'aide d'une passoire fine) dans des assiettes creuses.

Napper ensuite chaque portion avec les dés de pommes caramélisés bien chauds. Servir aussitôt.

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

Lundi 4 septembre 2017 : Une sélection de thés de Ceylan

Feuille de thé Août 2017