

Le Mot de Chloé

C'est l'heure du thé

La neige n'est pas loin, mais la chaleur du foyer et le parfum entêtant des épices nous fait penser au thé chaleureux de fin d'année.

Depuis toujours, les chinois parfumaient le thé avec des pétales de fleurs.

Les feuilles de thé sont un exhausteur de goût fantastique, elles captent toutes les saveurs et les rehaussent lors de l'infusion.

A l'image des gâteaux de Noël, les thés de Noël sont parfumés à l'aide d'une multitude d'épices mariés aux écorces d'agrumes et/ou de fleurs.

Les thés parfumés prennent un véritable essor en 1970, ce qui permet de séduire une clientèle jeune et de multiplier les ventes en France et partout dans le monde.

Les thés dits de Noël, procurent des sensations merveilleuses qui incitent au goûter et aux moments calmes et douillet du foyer. Ce sont des boissons revigorantes et qui parfument la maison.

Chloé

COMPTOIR DE THE SAVEURS ET HARMONIE



24, rue de la Colombe

Toulouse

Tel. : 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

Les thés de Noël

Le thé, «un parfum qui se boit» prend ici toute son ampleur.

Au royaume des épices, notre odorat est stimulé et notre appétit aiguisé.

Souvenirs d'enfance, les arômes chauds des épices nous font voyager et rêver.

Ces thés de fêtes sont à consommer tels une boisson autre que le thé, ce sont de délicieux moments de découverte et de stimulation olfactive mais qui cache le véritable goût de la feuille de thé.

Les vertus médicinales des épices ne sont plus à démontrer ainsi que celles du thé. Associés, cette boisson devient notre allié de l'hiver qui approche.

L'anis supprime les ballonnements, la cardamome fortifie l'estomac, la cannelle stimule la digestion, le clou de girofle est un bon antiseptique.

L'orange et la mandarine nous rendent joyeux et créent une atmosphère festive et sensuelle.

La recette du mois

En attendant Noël

Gâteau au yaourt au thé de Noël

Faire infuser un bol de thé de Noël de votre choix bien fort, et y réhydrater trois poignées de raisins secs.

Prélever la moitié de zeste d'une orange et d'un citron, y mélanger 75g de sucre afin que ce dernier soit bien humide et parfumé.

Mélanger un yaourt nature avec le sucre parfumé et un sachet de sucre vanillé.

Incorporez 100g de farine et un sachet de levure avec 2 œufs entiers. Ajouter deux cuillères à soupe d'huile d'olive et une cuillère à café de cannelle en poudre. Couper une pomme et une poire en petits morceaux afin de les mêler à la pâte ainsi que les raisins secs bien égouttés.

Beurrer le moule ou utiliser un moule en silicone, verser la préparation et laisser cuire pendant 25 minutes à 180°C.

Servir avec le thé de Noël

Très bon goûter !

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 décembre : Une sélection de thés de Noël