

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 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

SAVEURS ET HARMONIE



24, rue de la Colombe Toulouse
Tel. : 05 61 99 32 98 <http://www.saveursharmonie.com/>

Feuille de thé

Le thé du mois

Le thé noir est un thé entièrement oxydé. Voir feuille N°4

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.

PETTIAGALLA

Grand jardin du district de Balangoda, au sud de Dimbula à l'ouest des massifs montagneux centraux à une altitude moyenne de 1250 mètres. Très aromatique, liqueur soutenue, goût délicat et doux.

La recette du mois

Mousse de thé à déguster avec du bon pain ou des brioches

Pour quatre personnes :

3 œufs, 180g de sucre semoule, 1c à s de fleur de maïs, 2 c à soupe de thé de Ceylan, 3dl d'eau, 1 citron.

Préparer le thé. Râper le zest du citron et extraire le jus. Délayer la fleur de maïs dans la moitié du thé.

Battre les jaunes d'œuf et le sucre et le mélanger à la fleur de maïs.

Cuire cette préparation à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à obtenir une consistance crémeuse..

Verser le jus du citron dans le reste de thé, ajouter le zest, verser dans la crème, incorporer les blancs battus en neige ferme. Réservez au froid et servez en quantité généreuse sur du pain et des brioches.

Vous pouvez utiliser un thé parfumé aux agrumes si vous souhaitez.

Bon goûter pas light du tout..

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. 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 6 octobre: une sélection de thés de Ceylan