

Le jasmin

Le jasmin est le symbole de l'amour et de la tentation féminine.

Les noces de jasmin se fête aux 66 ans de mariage .

Le jasmin est originaire d'Inde.

Kâma, le dieu de l'amour Indien attachait à ses flèches des fleurs de jasmin pour conquérir les futurs amoureux.

Les principaux pays producteurs sont bien sûr l'Inde, L'Égypte et la Chine

Il existe plus de 200 espèces de jasmin .

Cette fleur est très connue des parfumeurs ainsi que des amateurs de thés.

7 millions de fleurs sont nécessaires pour obtenir un kg d'essence absolue de jasmin.

L'harmonie entre fleurs et thé offre un ravissement délicat à nos palais et nous fait voyager dans un jardin subtil et enjôleur.

Outre son parfum sensuel et ses arômes frais, le jasmin rétablit le transit intestinal, favorise la circulation sanguine et la respiration.

Chloé

SAVEURS ET HARMONIE



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

Feuille de thé

Le thé du mois

Les thés aux fleurs

De la patience et du soin sont requis à l'élaboration des plus grands thés au jasmin.

En Chine, les thés verts et blancs sont minutieusement parfumés au jasmin comme un hymne à l'amour et au partage.

Le Jasmin est récolté au mois d'août dans l'après midi quand les fleurs sont prêtes à éclore à l'aube du crépuscule.

Les bourgeons de jasmin cueillis sont laissés au repos pendant 4 heures, le temps que les fleurs s'épanouissent et baissent en température.

Les thés verts et thés blancs de printemps, récoltés et manufacturés en avril, sont ressortis du stockage. Les fleurs de jasmin et le thé sont assemblés en couches alternées sur 15 cm pendant 10 à 12 heures.

L'ensemble est régulièrement brassé à la main afin de baisser la température du mélange qui doit rester à 37°C afin d'éviter une fermentation. Le thé est un formidable capteur d'odeur et c'est par contact qu'il va conserver toute la suavité du Jasmin.

Les fleurs sont retirées une à une à la main, plus ou moins radicalement en fonction de la finesse souhaitée pour le thé travaillé. Ce dernier est séché sur des clayettes. Ces opérations sont renouvelées sept fois de suite avec à chaque fois des fleurs fraîches, ce qui justifie le prix de meilleur grand cru car pour 100g de thé au jasmin, la manufacture utilise 280Kg de jasmin.

Pour décorer les thés au jasmin de consommation courante ou de repas, des fleurs fraîches sont séchées à part et mélangées au thé parfumé par ailleurs comme décrit ci-dessus.

La recette du mois

Crème au thé au jasmin

Faire bouillir un litre de lait y ajouter 3 cuillères à café de thé au jasmin dans une mousseline et laisser infuser 5 minutes à couvert.

Dans un saladier battre quatre jaunes d'œufs avec 50g de sucre puis ajouter deux œufs entiers : mélanger .

Verser le lait tout en remuant.

Verser dans des petit pots.

Au bain-marie faire cuire dans un four chaud à 180°C pendant 15 minutes laisser refroidir

Belles saveurs douces

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 5 janvier: une sélection de thés au jasmin