

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 est un état fédéral. Sa capitale est Delhi.

Il existe deux assemblées : la Lok Sabha (Chambre du Peuple) dont les membres sont élus par le peuple et la Rajya Sabha (Conseil des États) dont les membres sont élus par les assemblées des états.

Le premier ministre (Manmohan Singh - Parti du Congrès - désigné en 2004) détient le pouvoir réel. La présidente de la République (Mme Pratibha Devisingh Patil, élue en juillet 2007) ne tient qu'un rôle honorifique.

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 adoptée par la Constitution comme langue officielle de l'état

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

Champagne des thés noirs, le thé **DARJEELING** a fait la renommée du Bengale-Occidental, en Inde . Capitale du Bengale, **Darjeeling** signifie en tibétain "le pays des orages" . Situés à plus de 2 000 mètres d'altitude, les jardins de Darjeeling sont parmi les plus prestigieux au monde. Au pied de l'Himalaya, c'est dans cette région qu'est situé le jardin le plus haut en altitude au monde, Samabeong . Les théiers sont soumis à un climat si rude que la croissance des feuilles y est ralentie. De cette manière, il est possible d'obtenir des thés complètement différents, même s'ils sont produits dans la même région. Contrairement aux autres endroits dans ce pays, cette région du nord utilise toujours le procédé orthodoxe pour la majorité de ses récoltes. En plus d'être en altitude, la méthode de production y est de grande qualité et d'agriculture biologique.

Le thé noir est un thé entièrement oxydé.

La recette du mois

Filet de porc japonais au Darjeeling

Pour 4 personnes prévoir :

- 1 petit filet de porc (600 g environ)

- 1,5 à 2 l d'eau

- 3 cuillères à soupe de thé Darjeeling

Pour la sauce mélanger de la sauce soja japonaise et sauce mirin (ou saké) en quantités égales et des graines de sésame grillées.

Dans une cocotte, faire cuire le rôti de porc directement dans l'eau froide, sans saler, avec le thé enfermé dans une mousseline ou une grande boule, pendant 6 à 8 heures à feu très très doux (ajouter éventuellement de l'eau pour recouvrir la viande).

Laisser refroidir complètement (on peut le laisser au réfrigérateur pour la nuit).

Trancher la viande en très fines lamelles, comme pour un sashimi, et les disposer harmonieusement sur un joli plat (décoré avec des fleurs, des légumes...). 30 mn avant de servir, préparer la sauce en mélangeant les ingrédients, ajouter éventuellement de la sauce soja si vous aimez cela.

C'est un peu long à réaliser mais très bon.

Petite astuce

Pour faire briller un miroir, nettoyez-le avec du thé froid puis essuyez le avec un chiffon. Votre miroir sera parfait et sans trace

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 Avril découverte du thé de Darjeeling