

THE FUME

Le thé fumé est d'origine accidentelle. Vers 1820, dans le massif montagneux des WU YI dans la région du Fujian, une unité de l'armée avait occupé une manufacture de thé. Le propriétaire a été contraint de libérer sa manufacture pour laisser la place à la garnison. Le planteur se retrouva avec une quantité importante de feuilles cueillies qui s'abîmaient faute de n'avoir pu être manufacturées. Il décida pour rattraper le séchage de les placer sur un feu de racines d'épicéa. Les feuilles absorbèrent la fumée et donnèrent une liqueur aux caractéristiques organoleptiques nouvelles. Le thé fumé était né. Malgré cela aucun commerçant local n'en voulait. Le responsable du jardin proposa sa nouvelle création à des importateurs résidant dans la capitale du Fujian. Le commerce du thé fumé vers l'Europe ne cessa de prendre de l'ampleur.

Ce thé imprègne avantageusement les théières, il est donc recommandé d'en réserver une à son usage exclusif.

Utilisé en cuisine comme une plante aromatique, il donnera à vos mets une note fumée et boisée très appréciée.

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 fumé est cueilli en Juin et préparé traditionnellement dans la province du Fujian.

Ce sont généralement des thés noirs donc entièrement oxydés, appelés thés fermentés.

On utilise pour ce thé les feuilles basses du théier, dites de qualité souchong. Après le roulage, les feuilles sont grillées légèrement sur une plaque de fer chaude, flétries et séchées sur des claies en bambou dans une douce fumée de résineux principalement d'épicéa ou de cèdre, les feuilles noires dégagent une belle odeur de terre et de camphre.

La durée de cette opération est fonction du degré de fumage que l'on souhaite obtenir.

La tasse est brillante rouge, au corps léger et aux notes raffinées d'épices et de fumée auxquelles on s'habitue très vite.

Ce thé est principalement destiné à l'exportation et peu consommé en Chine

Les thés fumés demeurent une spécialité du Fujian et comme beaucoup de thés de cette région, ils sont également préparés à Taiwan.

La recette du mois

Magrets au thé fumé et à l'orange

Pour 4 personnes :

4 magrets de canard frais ; 6 Oranges ; 4 cuillères à soupe de miel ; 1 cuillère à soupe de thé fumé

Prélevez le zeste d'une orange.

Pelez à vif 2 oranges, découpez-les en quartiers et réservez.

Pressez le jus de quatre oranges.

Versez le jus dans une casserole avec le miel, le thé fumé et les zestes d'orange.

Faites chauffer à feu vif pour une réduction proche d'un sirop.

Saisissez les magrets de canards jusqu'à la cuisson souhaitée

Servez-les rapidement nappés de la sauce et accompagnés des tranches d'oranges.

Buvez du thé fumé en dînant comme un grand vin, peu théiné il embaumera votre soirée et complètera votre repas de façon délicieuse.

Petite astuce

Après avoir fait infuser votre thé, utilisez vos feuilles de thé humides pour frotter vos plats ou grilles du four, pour enlever le gras et les odeurs tenaces de viandes ou de poissons

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 4 mai découverte des thés fumés