



THE, L'ART DE L'APPRETER ET DE LE CUISINER

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

THE, L'ART DE L'APPRETER ET DE LE CUISINER

NATHALIE PILLON

THE, L'ART DE L'APPRETER ET DE LE CUISINER NATHALIE PILLON

 [Télécharger THE, L'ART DE L'APPRETER ET DE LE CUISIN ...pdf](#)

 [Lire en ligne THE, L'ART DE L'APPRETER ET DE LE CUIS ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne THE, L'ART DE L'APPRETER ET DE LE CUISINER NATHALIE PILLON

80 pages

Extrait

LE THÉ BLANC

Le thé blanc est légèrement fermenté. Cette fermentation se fait entre la cueillette et le retour à la fabrique où le thé sera généralement séché au soleil et plus rarement torréfié. On utilise les feuilles ou les bourgeons à villosité* blanche. Son aspect est différent de celui des autres thés; il a des poils soyeux de couleur blanchâtre. Il est produit en très petite quantité. Il est rare et pour moi, c'est le plus délicat des thés. Comparé au thé vert, le thé blanc étant séché au soleil conserve toutes ses propriétés antioxydantes. Il contient très peu de théine.

Le thé blanc à base de feuilles et le thé blanc à base de bourgeons sont à différencier.

Le thé blanc à feuilles a comme nom Bai Mu Dan (sourcil du dieu de la longévité), celui à bourgeons Bai Hao Yin Zhen (aiguille d'argent), ou Yu Xue Ya en fonction de son origine.

Il existe aussi un mélange de feuilles et de bourgeons se nommant Bai Mu Dan (pivoine blanche).

Je vous recommande le thé blanc à base de bourgeons en provenance d'Inde : Snowview Moon Drops, les larmes de la lune :

Ce thé a été cueilli sur des théiers le long de la frontière du Darjeeling avec le Dooars. Les jardins de cette plantation sont blottis au sein d'importantes réserves où vivent une faune et une flore sauvages.

A la saveur sucrée de l'abricot, lui succède l'acide des agrumes, puis se mêlant en bouche, la saveur que l'on retient est celle subtile des larmes de joie.

LE THÉ JAUNE

La spécificité de ce thé est qu'il a des feuilles jaunes et son infusion est de la même couleur. Cette dernière est due à la fermentation des feuilles. C'est le thé le plus rare.

Le thé jaune est connu et utilisé depuis fort longtemps comme boisson digestive.

Je vous recommande le thé Huang Ya Cha en provenance de Chine :

Ses gracieux bourgeons aux reflets dorés se dressent et dansent dans votre théière. Ils ont été cueillis sur des théiers se trouvant au cœur de la forêt vierge à Mannong.

C'est un thé à déguster dans les moments rares de solitude. Il a une saveur sucrée, caramélisée, accompagnée de la fraîcheur de la poire.

LE THÉ NOIR, DIT LE THÉ ROUGE EN CHINE

Ce que nous considérons comme thé noir en Europe, est en fait du thé rouge en Chine. Si nous l'observons après infusion, nous remarquerons que sa couleur tire plus vers le rouge que le noir. Sa couleur est due au processus de fermentation. Les thés noirs sont regroupés en trois variétés :

- le thé noir à odeur de pin car il est séché au feu de bois de pin
- le thé noir en forme de petits rouleaux compacts
- le thé noir en poudre à canon, qui est le thé coupé en petits morceaux et consommé en sachets.

Le thé rouge est ce qu'en Europe nous appelons le thé noir. Il est fermenté à 100%. Ses origines sont diverses

: Chine, Inde, Sri Lanka, Afrique, etc.

Je vous recommande le thé «Balade dans l'Himalaya» :

Les nuits fraîches et brumeuses de l'Himalaya donnent au thé une saveur particulière et rare. Sa liqueur est dorée et fruitée, au léger parfum floral de camomille et d'aunée. Une infusion délicate à déguster tout au long de la journée.

(...) Présentation de l'éditeur

L'Asie a tissé une relation particulière avec le thé. Au Japon, depuis plus de douze siècles, la pensée zen a développé une véritable philosophie de vie centrée autour du thé : la voie du thé.

Cet ouvrage constitue une initiation à l'usage et surtout à l'utilisation de cette plante millénaire. L'auteure, à travers une sélection éclairée des différents types de thés, vous livre un véritable guide pour une dégustation réussie où la température, les ustensiles et notre disposition constituent les composants nécessaires à une infusion respectueuse de ce noble ingrédient. En suivant ces conseils, vous pourrez accéder à un univers composé de couleurs, de saveurs raffinées et complexes et également créer autour de ce breuvage une respiration salubre, solitaire ou partagée, un moment hors du temps dans nos vies trépidantes. Les qualités du thé et ses vertus sont également sublimes dans de savoureuses recettes qui pourront ravir vos proches, vos amis et même les enfants. Biographie de l'auteur

Nathalie Pillon, auteure de L'Ortie - Délicieuse et fortifiante - La cueillir et l'apprêter, se laisse inspirer au cours de ses ballades pour concocter une gastronomie originale. Son expérience d'herboriste lui permet d'appliquer des principes de santé alliant les saveurs sauvages dans des plats où la présentation émerveille ses participants. Ses ateliers et ses rubriques mensuelles en Belgique font recette et l'engouement a dépassé les frontières.

Download and Read Online THE, L'ART DE L'APPRETER ET DE LE CUISINER NATHALIE PILLON #JBLF9YQ1SGC

Lire THE, L'ART DE L'APPRETER ET DE LE CUISINER par NATHALIE PILLON pour ebook en ligne THE, L'ART DE L'APPRETER ET DE LE CUISINER par NATHALIE PILLON Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres THE, L'ART DE L'APPRETER ET DE LE CUISINER par NATHALIE PILLON à lire en ligne. Online THE, L'ART DE L'APPRETER ET DE LE CUISINER par NATHALIE PILLON ebook Téléchargement PDF THE, L'ART DE L'APPRETER ET DE LE CUISINER par NATHALIE PILLON Doc THE, L'ART DE L'APPRETER ET DE LE CUISINER par NATHALIE PILLON Mobipocket THE, L'ART DE L'APPRETER ET DE LE CUISINER par NATHALIE PILLON Epub

JBLF9YQ1SGCJBLF9YQ1SGCJBLF9YQ1SGC