



# TXPERIENCE T Magazine

Janvier 2019



Le Matcha,  
un thé à boire et  
à cuisiner



Personnalisez  
votre thé !

[www.txperience.fr](http://www.txperience.fr)



## Zoom sur le matcha

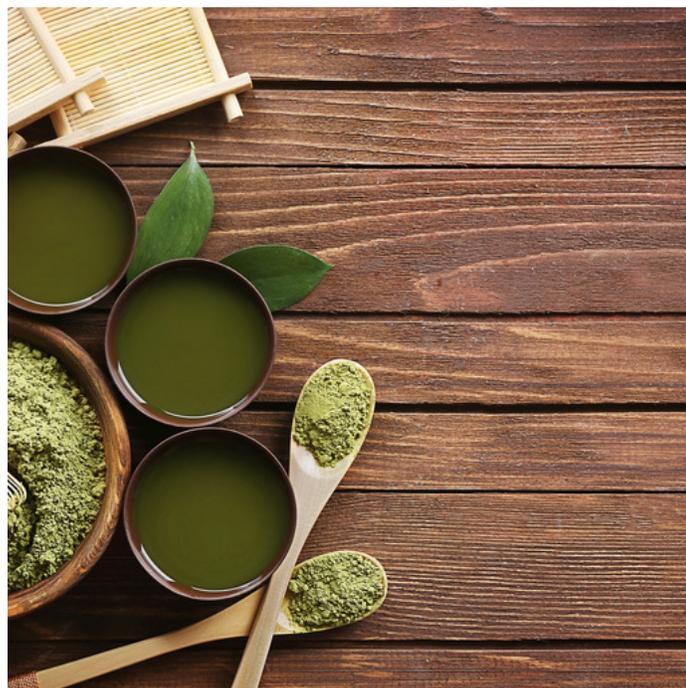
On le présente souvent comme le caviar des thé japonais, ou encore la Rolls Royce des thés venant du Japon. Oui mais... on ignore souvent qu'à la base, **le thé matcha est une invention 100% made in China** ! Et qui ne date pas d'hier d'ailleurs, puisque selon la légende, il aurait été inventé dès le Xe siècle, en l'an 960 pour être précis. Et ce n'est que quelques siècles plus tard (au XIIIe) qu'un moine japonais a eu l'idée de l'importer au pays du soleil levant, où le thé vert matcha a connu un succès tel qu'il est devenu le thé de référence pour la cérémonie du thé japonaise.

Quand on le voit, on le reconnaît immédiatement à deux choses. La première : sa texture. En effet, le thé matcha, à l'inverse de tous les autres thés, ne se commercialise **pas sous forme de feuilles, mais sous la forme d'une poudre de thé**. Pour obtenir cette poudre très fine, on fait sécher à plat les feuilles de thé, et on les broie entre deux pierres. Ainsi, les saveurs, les propriétés et la couleur du thé sont conservées intactes. D'ailleurs, en parlant de couleur, c'est la deuxième chose qui permet d'identifier le thé matcha au premier coup d'œil. Parce que la poudre de matcha n'est pas d'un vert foncé ou terne : elle est plutôt d'un vert électrique assez tape à l'œil ! A ce titre, plus la poudre tire sur le vert, plus le thé sera noble et raffiné.

Autre spécificité du thé matcha : en raison de sa texture poudreuse, **c'est le seul thé au monde que l'on ne fait pas infuser pour le déguster !** Comme les cacao en poudre, on le place dans le fond d'une tasse, on verse l'eau chaude et on mélange avec le fameux fouet en bambou appelé chasen jusqu'à obtention d'une texture mousseuse agréable.



Du thé matcha, ça se range : à l'abri de la lumière (une exposition trop soutenue et il risque de perdre tous ses bienfaits !), dans un lieu où la température ne dépasse pas les 30°C. Pour être sûr, il est conseillé de le conserver dans une boîte étanche que l'on mettra au réfrigérateur, à l'abri de l'air et de l'humidité ! Une fois ouvert, le thé matcha se conserve 3 à 4 semaines, pas plus.



Le thé matcha est un thé à la saveur veloutée, et aux notes très végétales. Cependant, en raison de son côté légèrement amer (plus la poudre est verte, moins le thé matcha sera amer), au Japon il est souvent consommé avec une petite douceur sucrée, que l'on fait fondre sur la langue avant la dégustation, et que l'on croque en 3 fois, avant chaque gorgée de thé. A l'inverse, en Chine, on le consomme tel quel, sans sucre, sans lait, sans sucrerie ni friandise.

**Le thé matcha, c'est un thé qui se boit, mais qui se mange aussi !**

Eh oui : on trouve du thé matcha spécial dégustation et du thé matcha spécial cuisine. **Celui qui est présent dans votre box ce mois-ci est en effet un matcha spécial cuisine. Il convient ainsi parfaitement bien à la préparation de Latte Matcha ou à celle de délicieux financiers (recette dans ce T Magazine).** Il peut aussi bien être utilisé dans des tuiles au parmesan, dans des tartelettes aux courgettes, dans des sablés salés servis à l'apéritif... Le thé matcha peut également être utilisé dans des sauces, et notamment avec un poisson gras comme le saumon qui apprécie la légère amertume du matcha.

# Notre politique d'emballage

**Si vous avez déjà reçu des colis envoyés par Txperience, vous vous êtes sans doute déjà aperçus que nous utilisons le plus souvent possible des cartons recyclés.**

**En effet, nous recevons nos commandes dans de très nombreux cartons qu'il serait dommage d'envoyer directement à la poubelle. Ainsi, ces cartons sont réutilisés pour nos expéditions dans toute la France.**

**Nous collectons également nos mousses, papiers de calage et nos papiers bulle auprès d'amis ou de professionnels de notre entourage afin d'éviter au maximum le gaspillage.**

**Tout ceci afin d'allonger au maximum la durée de vie de nos consommables et ainsi respecter au mieux notre environnement.**

**Ceci ne nous empêche pas d'apporter un soin maximal à la préparation de votre commande.**

**Alors, ne soyez pas surpris, ni choqué de recevoir un carton qui porte une mention différente de votre commande. Nous agissons ensemble à la préservation de notre planète.**

# Recette de financiers au thé Matcha

## VOUS AVEZ BESOIN

100 g de beurre  
80 g de poudre d'amande  
150 g de blancs d'œuf (environ 4)  
150 g de sucre glace  
50 g de farine  
8 g de thé matcha  
Environ 20 cerises ou framboises  
de la fleur de sel

## PROCEDURE

Préchauffez votre four. Vous pouvez y disposer votre poudre d'amande en fine couche pour qu'elle prenne une belle coloration et que les arômes soient décuplés.

Dans une casserole, faites fondre le beurre sur feu doux jusqu'à ce qu'il obtienne une belle mousse et une couleur noisette. Réservez.

Mélangez les blancs et l'ensemble des ingrédients secs, puis finissez par le beurre. Remplissez vos moules à moitié et disposez deux cerises par financier. Faites cuire pendant 12 à 15 minutes thermostat 4-5.



Recette et image  
issues du blog "Chut, je  
pâtisse".

# Charlotte



Charlotte, c'est la petite nouvelle qui a rejoint nos rangs. Sous ses airs très classiques, elle se la joue un peu frimeuse et espiègle. Sans ostentation, ses fraises nous font de l'oeil quand les myrtilles nous encouragent subtilement à nous plonger dans ce thé vert Sencha. Régressif ! C'est le moment de retourner jouer dans la cour.

A consommer à tout moment de la journée.

# Au nom de la rose

Un classique pour les amateurs de thé à la rose, ce thé noir offre une profondeur en bouche exquise et délicate. Par ailleurs, saviez-vous que les pétales de rose permettent d'améliorer la solidité des os et la santé de la peau ?

Excellent après le déjeuner.



# Nounours



Nounours, c'est un doudou d'infusion. On ne veut pas le quitter, mais simplement le garder contre soi pour être bien, pour nous réchauffer, nous apaiser, vivre un moment hors du temps.

Le fenouil est d'ailleurs appelé "plante galactogène", comme la verveine et l'anis. Si vous êtes une jeune maman allaitante, je vous conseille donc de rajouter un "Nounours" parmi vos indispensables maternité...

Une tisane délicieuse pour l'heure du goûter.

# Le cadeau du mois de Janvier



Recevez en cadeau dans nos box du mois de janvier,  
ce bijou en métal argenté 725 sterling réalisé dans notre atelier.  
A l'intérieur de la fiole, notre thé si caractéristique avec ses grains de riz et  
de maïs soufflés : le Genmaïcha Yukihome.

# SPÉCIALE SAINT-VALENTIN

## PERSONNALISEZ VOTRE SACHET AU NOM DE VOTRE AMOUREUX OU AMOUREUSE

Parce qu'il n'y a rien de plus beau que de redoubler d'imagination pour dire à la personne qu'on l'aime, Txperience personnalise vos sachets de thé au nom de votre bien-aimé (e).

### Comment faire ?

Vous choisissez son thé préféré et laissez en commentaires lors de votre commande le prénom de votre cher(e) et tendre\* .

\* Valable pour toute commande passée sur le site avant le 5 février (temps de préparation et de livraison à prévoir)



Vous vous mariez et souhaitez remplacer les traditionnelles dragées par un cadeau original pour vos invités, n'hésitez pas à visiter la rubrique "Mariage" de notre site internet.

Rendez-vous sur  
[www.txperience.fr](http://www.txperience.fr)



emajandra\_instabook • S'abonner

emajandra\_instabook { #AchatsDuJour }

📖 Des écrivains s'engagent, 13 à table ! 2018  
Un livre = 4 repas pour les restaurants du cœur.  
🍏 L'Assassin à la pomme verte de Christophe Carlier.

#Livres #13àtable @restos.du.coeur  
#LAssassinALaPommeVerte  
#ChristopheCarlier @editions\_pocket  
#Macarons #Vert #Rouge #Infusion  
@txperience.fr #Pop #Pomme #Cannelle  
#Betterave #Orange #Coriandre #PopCorn  
#BaieDeGoji #Cardamome #Fraise #Rose  
#Txperience



25 J'aime

22 NOVEMBRE 2018

Ajouter un commentaire...

Merci emajandra\_instabook qui partage régulièrement ses lectures sur Instagram accompagnées d'un thé ou d'une tisane Txperience.

Comme elle, rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux  
<https://www.facebook.com/Txperiencebio/>  
<https://www.instagram.com/txperience.fr/>

Partagez vous-aussi vos photos sur Facebook ou Instagram avec le #Txperience. Une photo par mois sera sélectionnée pour paraître dans notre T Magazine et un petit cadeau sera offert à son photographe.