

PALAIS  
DES  
THÉS



PARIS

# coffret « Ma cuisine au Thé »

« infusez, saupoudrez, cuisinez ! »



© Michel Griebrecht

◀ Communiqué de presse - Décembre 2017 ▶

# Le thé passe à table !

un coffret inédit contenant une sélection de cinq thés et un livret de recettes exclusives salées et sucrées.



## La cuisine au thé, de nouveaux horizons gourmands

Depuis toujours, Palais des Thés aime le thé sous toutes ses formes. Boisson délicieuse qui se prête à de nombreux accords avec des mets, le thé est aussi un formidable ingrédient en cuisine. Il permet de réinventer des plats classiques, de twister les goûts, de laisser libre court à sa créativité !

Vert, noir, d'origine ou parfumé... Le thé offre une palette de saveurs qui se prêtent aussi bien aux recettes salées que sucrées. Il s'utilise sous forme d'infusions légères ou corsées ou, plus inattendu, ses feuilles peuvent s'accommoder sèches, entières ou moulues. C'est la touche qui change tout !

Fort de son expertise, Palais des Thés a décidé d'offrir une initiation complète aux amateurs comme aux néophytes : le coffret «Ma Cuisine au Thé».

À l'intérieur, cinq thés aussi différents que complémentaires, ainsi qu'un livret de 20 recettes gourmandes, parfaites pour s'initier à la cuisine au thé et sublimer, tout simplement, les plats du quotidien.

## Mes recettes au thé, pour être inspiré tous les jours...

Pour accommoder ces cinq thés, Palais des Thés a conçu un livret de 20 recettes salées et sucrées totalement originales. Chacun y trouve l'inspiration pour rendre le quotidien plus savoureux ou pour épater les plus gastronomes.

Entrées, plats, desserts et gourmandises... À chaque cuisinier de composer son menu. Et pour aller plus loin, Palais des Thés livre des astuces pour relever un jus de viande ou encore pour transformer les traditionnelles mayonnaise ou chantilly en spécialités inoubliables. En bref, pour cuisiner original et gourmand !



**cinq thés pour se lancer** : on se laisse inspirer par le contenu de ce coffret original, son livret pratique et sa sélection de thés parfaits pour s'initier à la cuisine au thé.



### Thé du Hammam, gourmand

▶ Avec ses parfums de dattes vertes, de fleur d'oranger, de fruits rouges, de pétales de rose, le thé du Hammam met une note orientale dans la cuisine.

On l'aime tout particulièrement dans les spécialités lactées comme la crème anglaise dont il souligne les délicates notes rondes.

◀ Tube de 12 g ▶



### Chaï Impérial, réconfortant

▶ Mariage d'un thé noir et d'un mélange d'épices appelé Massala, le Chaï Impérial réveille les recettes salées et sucrées.

Avec lui, on joue aussi la carte de la surprise en servant ses feuilles marinées et sautées avec du poulet.

◀ Tube de 12 g ▶



### Grand Yunnan Impérial, savoureux

▶ Ce thé puissant et aux arômes de bois cirés, miellés donne envie de cuisiner des plats conviviaux et des desserts régressifs.

Compotes, crèmes brûlées, madeleines... Le Grand Yunnan Impérial met une touche d'originalité dans les classiques de notre enfance.

◀ Tube de 12 g ▶



### Sencha Ariake, vivifiant

▶ Ce thé vert japonais aux arômes iodés et végétaux est un petit trésor pour tous les cuisiniers en quête de créativité.

Infusé, il est idéal dans les bouillons d'inspiration asiatique et se marie à la perfection avec des poissons et des fruits de mer. On n'hésite pas non plus à utiliser ses feuilles pour réaliser des condiments savoureux et inattendus.

◀ Tube de 12 g ▶



### Matcha pour la cuisine créatif

▶ Ce thé vert japonais réduit en poudre inspire de très nombreux pâtisseries. Et pour cause ! Sa subtile amertume, ses notes végétales et iodées contrebalancent parfaitement le sucre.

Alors, on fait comme les professionnels et on le glisse dans des financiers, des cookies, des panna cotta...

◀ Sachet de 5 g ▶



#### ▶ Coffret contenant

4 tubes de 12 g de thé, 5 g de Matcha, le livret Mes Recettes au thé : 27 €  
Coffret disponible à partir du 7 février 2018

Boutique en ligne et liste des points de vente : [www.palaisdesthes.com](http://www.palaisdesthes.com)

# Des recettes gourmandes, savoureuses et exclusives

## Risotto au Sencha Ariake et aux crevettes



© Frédéric Luciano

### ► Préparation

- **Épluchez** l'oignon et l'ail et **émincez-les** finement.
- **Faites chauffer** l'huile d'olive dans une sauteuse.
- **Ajoutez** l'oignon, l'ail et le thym. **Faites blondir** pendant 3 minutes.
- **Ajoutez** le riz. **Laissez cuire** en remuant pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
- **Ajoutez** le vin blanc. Une fois le vin absorbé par le riz, **ajoutez** une louche de bouillon. **Mélangez**. Une fois le bouillon absorbé, **ajoutez** une nouvelle louche, et ainsi de suite jusqu'à épuisement du bouillon.
- **Versez** le thé en pluie à mi-cuisson.
- **Ajoutez** les crevettes décortiquées.



*Conseil de dégustation :*  
pour plus de gourmandise,  
ajoutez des copeaux de parmesan généreux  
avant de déguster.

### ► Ingrédients

- 3 c. à s. (12 g) de Sencha Ariake
- 250 g de riz à risotto de type Arborio
  - 1 oignon
  - 1 gousse d'ail
- 3 c. à s. d'huile d'olive
  - 1 branche de thym
  - 10 cl de vin blanc
- 1 L de bouillon de poule
  - 16 grosses crevettes décortiquées
  - Sel, poivre

 4	
 40 MINUTES	
 35 MINUTES	

## Madeleines au Grand Yunnan Impérial



© Frédéric Luciano

### ► Préparation

- **Préchauffez** le four à 180° C.
- **Faites chauffer** le lait dans une petite casserole. Une fois le lait chaud, **faites infuser** une cuillère à soupe de thé durant 6 minutes.
- **Filtrez**.
- **Faites fondre** le beurre au bain-marie puis laissez-le refroidir. Dans un saladier, **battez les œufs** avec le sucre afin d'obtenir un mélange mousseux.
- **Versez** le lait sur la préparation.
- **Ajoutez** une pincée de sel, la farine, la levure et le beurre fondu. À l'aide d'un mortier ou d'un rouleau à pâtisserie, **réduisez** grossièrement en poudre le reste du thé.
- **Ajoutez** la poudre de thé dans la préparation. **Mélangez** pour obtenir une pâte homogène.
- **Remplissez** au 3/4 les empreintes du moule à madeleines préalablement beurrées.
- **Enfournez** les madeleines pendant 15 à 20 min.



*Conseil de dégustation :*  
dégustez ces madeleines avec un peu de miel.

### ► Ingrédients

- 3 c. à s. (12 g) de Grand Yunnan Impérial
- 8 cl de lait demi-écrémé
  - 75 g de beurre
  - 2 œufs
- 75 g de sucre en poudre
  - 125 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
  - Sel

 4	
 30 MINUTES	
 15-20 MINUTES	

► Service de presse : Clothilde Tupin - Agnès Amoretti - CAB Communication - 01 41 41 60 65 / 06 07 16 73 78 - info@cabcommunication.fr

► Visuels sur demande