

Patricia Lepic
Photographies de Francis Waldman

RECETTES AU THÉ

avec Kusmi Tea



Flammarion

Sommaire

THÉS VERTS

Petits bâtons d'apéritif au Gunpowder	19
Mini-omelettes au Gunpowder et au Kiri	20
Tartare de sole au thé vert gingembre-citron	22
Mayonnaise verte	24
Soupe d'agrumes au thé vert	26
Risotto au thé vert au jasmin et au gorgonzola...	28
Cuisses de poulet marinées au thé vert Bouquet ..	30
Mousse au thé vert gingembre-citron	33
Exquis financiers au thé vert à l'amande	34
La grosse meringue verte	36
Mes sablés verts	39
Cake au thé vert	40
Petits beignets verts aux amandes	42
Cocktail de pastèque au thé vert à l'amande	45
Thé glacé au sirop de citronnelle	47
Thé glacé au Matcha	48
Tarte sablée au thé Matcha	50

THÉS NOIRS

Mousse de truite au thé noir	54
Croustillant de camembert au thé noir	57
Coquillettes de Pilou aux œufs de truite cuites au thé de Ceylan	58
Ra-tea-touille	60
Filets mignons au thé aux agrumes et aux zestes d'orange	63
Blancs de poulet aux graines de sésame et au thé Assam	65
Galette au chocolat au thé Earl Grey à la bergamote	66
Tarte Assam au citron	68
Tarte au chocolat au lait ganache au thé Assam ..	70
Crumble de pamplemousses au thé Earl Grey ...	73
Poires au thé de Ceylan	75
Gâteau au chocolat au thé noir	76
Léger sabayon au Darjeeling	78
Truffes au chocolat au thé noir	81

THÉS FUMÉS

Pain roulé au saumon, au fromage frais et au thé fumé	84
Délicat consommé de légumes au thé de Chine fumé	86
Rillettes de thon au Lapsang Souchong	88
Petits flans à la tomate parfumés au Lapsang Souchong	91

Bruschetta à la tomate et aux feuilles de thé de Chine fumé	92
Pavés de saumon en papillote parfumés aux feuilles de thé fumé	95
Filets de bar en papillote au citron et au Lapsang Souchong	97
Filets de saumon fumé à la crème de Lapsang Souchong	98
Pommes pochées au thé fumé	100

THÉS AROMATISÉS

Sandwich au saumon fumé au thé et au gingembre	104
Foie gras chaud aux abricots infusés au thé à la vanille	107
Petites boules au thé à la violette	108
Mousse au chocolat au thé chocolat-épices	110

THÉS MÉLANGES EXCLUSIFS

Salade de langoustines et figues au thé Earl Grey polonais	114
Œufs pochés au thé Samovar	116
Crostinis sucrés-salés aux raisins marinés	118
Terrine de foie gras de canard mariné au thé vert Zoubrovka	121
Pavés rôtis au thé Saint-Pétersbourg	122
Muffins au thé Grand Yunnan	21, 124
Crêpes au thé Darjeeling	127
Savoureuses crèmes au thé fruité pour les petits	128
Mille-feuilles sablés au thé Saint-Pétersbourg et au melon	130
The green fish tartare	133
Crème brûlée au thé Saint-Pétersbourg	134
Confiture d'oranges amères au thé Anastasia (thé de Chine)	137

THÉ BLANC

Pain perdu au thé blanc	140
-------------------------------	-----

THÉS À LA MENTHE

Gelée de thé à la menthe	144
Sorbet au thé vert avec sauce caramel au sésame	146

BRUSCHETTA À LA TOMATE ET AUX FEUILLES DE THÉ DE CHINE FUMÉ

Ingrédients pour 4 personnes

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 3 minutes

Ingrédients

4 tranches de pain de campagne

1 poignée de feuilles de thé de Chine

Grand Yunnan

2 tomates mûres

Mozzarella

Huile d'olive

Sel

Grillez légèrement les tartines.

Déposez le thé sur chaque tartine, recouvrez de tomates coupées en tout petits morceaux.

Un tour de sel et déposez des petits dés de mozzarella en dernier.

Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Passez quelques instants sous le gril.

Dégustez aussitôt.



MILLE-FEUILLES SABLÉS AU THÉ SAINT-PÉTERSBOURG ET AU MELON

Ingrédients pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Réfrigération : 2 heures

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients

1 œuf

100 g de sucre en poudre

25 g de poudre d'amandes

3 cuillerées à café

de thé Saint-Pétersbourg

250 g de farine

125 g de beurre

1 melon

Sel

Préchauffez le four à 120 °C (th. 4).

Mélangez l'œuf et le sucre en poudre, dans le bol du mixeur.

Ajoutez la poudre d'amandes, le thé Saint-Pétersbourg, la farine, le beurre et le sel.

Laissez reposer la pâte pendant 2 heures au réfrigérateur.

Étalez-la ensuite à l'aide d'un rouleau pour former un grand rectangle et saupoudrez-la de sucre en poudre. Faites cuire pendant 15 minutes environ.

Découpez ensuite des bandes de 15 centimètres sur 2 centimètres.

Laissez refroidir.

Découpez le melon en petites billes.

Montez enfin le mille-feuille : un rectangle de pâte, des billes de melon, un autre rectangle.

Saupoudrez le dernier rectangle de pâte de sucre glace.

