



Le coin des Infos

RECETTES

RÈGLE D'OR POUR UN THÉ RÉUSSI!

Qu'elle soit en porcelaine ou en fonte, la théière idéale est la théière culottée. Pour cela une seule règle, après chaque utilisation rincez-la à l'eau, jamais de savon. Vous conservez ainsi les dépôts de tanins et les arômes.

Règle n°1

Versez de l'eau bouillante dans la théière histoire de la mettre à température et videz-la.

Règle n°2

Prévoyez 1 cuillère de thé en vrac par personne plus 1 pour la théière. Les amateurs de thé le préfèrent en vrac plutôt qu'en sachet dans lequel il est broyé. Déposez le thé au fond de la théière puis attendez quelques secondes.

Règle n°3

Versez ensuite l'eau non bouillante. Elle doit être à moins de 100°C. Voilà, c'est prêt.



CAKE AU THÉ VERT

Pour 8 personnes

Préparation : 20mn

Cuisson : 45mn

Ingrédients :

3 sachets de thé Lipton Tchaé Orient

250 gr de beurre

200 gr de sucre semoule

4 œufs

360 gr de farine

1 gousse de vanille fendue en 2

10 cl de crème liquide (fleurette)

1 sachet de levure chimique Alsa



- Beurrer un moule à cake et le placer au frais. Préchauffer le four à 180° C (th.6).
- Porter à ébullition la crème avec la gousse de vanille fendue en 2 et réserver.
- Vider les 3 sachets de thé sur le plan de travail bien propre et les écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Dans un récipient, battre au fouet le beurre fondu avec 200 gr de sucre semoule. Ajouter les œufs un à un et mélanger de nouveau intimement.
- Mélanger la farine avec la levure et les feuilles de thé, puis incorporer doucement le tout au mélange précédent afin d'obtenir une pâte bien lisse.
- Ôter la vanille de la crème puis verser le tout dans la pâte.
- Verser la pâte dans le moule à cake et enfourner 45 mn. Bien vérifier la cuisson avant de sortir le cake du four.

Les bonbons aux carottes

Vous prenez 500 grammes de carottes râpées,
500 grammes de sucre cristallisé,
2 peaux de mandarine hachées (pas des clémentines, des mandarines...)
1 fond de verre d'eau...

C'est tout ...

Mais...

Il ne faut pas laver les carottes une fois épluchées.

Il faut les laver, PUIS LES SÉCHER, puis les éplucher,

Avant de les râper assez fin.

Faire fondre le sucre avec l'eau, à feu doux.

Quand le sirop bouillonne, ajouter les carottes râpées et les peaux de mandarines.

Laisser bouillonner 15 minutes.

Après refroidissement relatif, faire des petits tas de la taille d'un bonbon sur plaque huilée.

Laisser refroidir.

Retourner pour aider au séchage.

C'est bon ; c'est pas cher ; ça réjouit les becs sucrés ; c'est le bonbon-du-pauvre.

Un soir de collectif, on a presque communié avec, tant on était bien ensemble.

C'est dire si c'est une friandise destinée à ceux qui sont larges d'esprit...

