

# Quel est le goût du Thé Blanc ? (et ses autres secrets)

Il existe de nombreux mélanges de thé merveilleux, tous avec leur propre: saveur, parfum et couleur.

Vous connaissez :

- peut-être très bien le goût prononcé et la couleur ambre foncé du [thé noir](#),
- ou les saveurs pâles et légèrement herbacées des [thés verts](#).
- ou peut-être un [thé chai aux noix et épicé](#) est votre infusion habituelle.

Mais à **quoi ressemble le thé blanc?** En quoi est-il différent des autres thés?

Peut-être connaissez-vous déjà le thé blanc, auquel cas une partie de cet article peut vous être familière. Si vous êtes nouveau dans le thé blanc, bienvenue!

Vous allez vous régaler. Nous vous ferons découvrir :

- comment il est fait,
- le profil gustatif,
- les conseils d'infusion
- et les liens vers nos mélanges préférés.

## Qu'est-ce que le thé blanc?



*Le thé blanc est succulent*

Le [thé blanc](#) est fabriqué à partir du [même théier](#) qui produit du thé noir et vert.

La variation du thé vient de la façon dont le thé est traité.

Le thé blanc nécessite le traitement le plus doux et le plus long des trois thés.

Les feuilles de thé sont cueillies quand elles sont encore jeunes et ont un poil duveteux blanc sur elles.

Cette couverture duveteuse sur la feuille est ce qui donne au thé sa couleur blanche, qui est conservée pendant le traitement.

À travers différentes étapes de séchage à l'air, le thé est finalement fini et emballé, prêt pour notre plaisir.

## À quoi ressemble le goût du thé blanc?

**Le thé blanc a une saveur très délicate, légèrement sucrée au goût.**

**Alors que certains peuvent trouver le [thé vert](#) un peu "herbacé", le thé blanc a un goût de thé plus léger et n'a pas ce problème.**

**Le goût léger signifie que vous trouverez souvent ce thé dans des mélanges floraux et fruités.**

Généralement, vous trouverez des fruits et des ingrédients floraux tels que:

- l'abricot
- la rosée de miel
- le raisin
- et [la lavande](#).

Cela en fait un excellent accord avec la plupart des aliments, car votre thé et votre dessert ne seront pas en concurrence!

## Comment infuser du thé blanc



*Le thé blanc possède lui aussi des propriétés antioxydantes*

Parce que le thé blanc est si délicat, il est facile de brûler les feuilles. Cela se traduira par un thé amer que vous jetterez probablement dans les égouts, une honte pour tout le monde!

Pour éviter la surbrillance, assurez-vous de **ne pas verser d'eau bouillante sur les feuilles** .

Après ébullition, laissez reposer votre bouilloire pendant une minute ou deux pour permettre à l'eau de refroidir à une température plus appropriée, ou utilisez simplement [une bouilloire à température variable](#) pour régler la température plus bas.

Cela vous assurera d'obtenir la meilleure saveur de votre thé.

Généralement, le thé blanc est servi sans lait ni sucre, mais si vous aimez votre thé un peu plus sucré, essayez d'ajouter une petite quantité de miel à votre infusion.

Comme avec la plupart des thés, la saveur du thé blanc peut être affectée par la façon dont vous le stockez.

### Conservez votre thé dans un récipient ou un sac hermétique.

Si vous préférez conserver votre [feuille en vrac](#) dans un récipient, assurez-vous qu'elle est hermétique.

Gardez votre thé dans un environnement frais et sec. Faites-le et vous continuerez à profiter de la même saveur au fil du temps.

## Accords de thé blanc et autres aliments

### 1. Les scones



*Vous pouvez prendre des scones et du thé blanc au petit déjeuner*

**Les scones** sont basiques dans la plupart des salons de thé pour une raison: leur texture légère et moelleuse avec des portions généreuses de confiture et de crème sont irrésistibles

La saveur douce du scone est tel qu'il s'accorde à tous les thés et tisanes.

## 2. Les sandwiches



*Un sandwich pour accompagner votre thé, un vrai délice*

Les sandwiches sont universels, délicieux et faciles à préparer.

Accompagnez-les d'un thé blanc pour un goûter sophistiqué et délicieux.

## 3. Les Jammy Dodgers



*Un biscuit anglais à la confiture*

Les **Jammy Dodgers** sont des biscuits anglais qui idéal pour accompagner une tasse de thé blanc.

Le biscuit au beurre et la confiture sucrée complètent le goût doux et sucré du thé sans dominer la saveur.

Préparez à l'avance et servez chaque fois que des amis viennent pour une tasse de thé ou lorsque vous souhaitez vous faire plaisir.

Voilà, tout ce que vous devez savoir pour commencer à boire du thé blanc.

Profitez de l'expérience et ne vous laissez pas intimider par la délicatesse du mélange.

Une fois que vous avez maîtrisé ces conseils simples, vous avez peut-être trouvé votre nouvelle tasse de thé préférée.