

Thé vert Konacha

Le thé vert konacha (thé en poudre) est composée de petits morceaux de feuilles, qui sont filtrés lors du traitement du [gyokuro](#) et du [sencha](#).

Bien qu'il se traduise littéralement par «**thé en poudre**», le konacha n'est pas vraiment en poudre comme [le matcha](#) ou le **funmatsucha**.

La konacha infusée a **une couleur verte** et un goût fort.

Les composants du [thé vert](#) sont rapidement dissous dans l'eau à cause des minuscules morceaux, donc le temps d'infusion doit être court pour éviter un goût trop fort.

De plus, le nombre d'infusions est faible, n'attendez pas plus de deux infusions avec le konacha.

La konacha est-elle bonne?



Le thé Konacha

Ce thé est économique car les feuilles sont toutes décomposées en petits morceaux.

Cependant, les morceaux proviennent souvent de feuilles de [thé de bonne qualité](#), à condition qu'elles proviennent de gyokuro ou de sencha.

Cela signifie que les composants chimiques sont les mêmes que dans les [thés coûteux](#).

Du point de vue de la santé, ce n'est pas du tout mauvais.

Si vous aimez les thés à la saveur douce, alors le konacha n'est probablement pas fait pour vous.

Comme sa couleur sombre le suggère, il a une forte astringence et une forte amertume.

Mais saviez-vous que vous pouvez toujours boire du konacha sans saveur amère?

Houjikonacha

Bien que ce ne soit pas si courant, le konacha peut également être torréfié en **Houjikonacha**.

De cette façon, l'amertume est diminuée et le thé acquiert une saveur et un arôme torréfiés.

Il est également utilisé comme ingrédient dans un plat japonais: [le chagayu](#).

Comment infuser le konacha:



La préparation du Thé Vert Konacha

Le brassage du konacha est facile.

Utilisez une cuillère à café (4 gr) de konacha par personne et mettez-la dans votre kyusu ([théière japonaise](#)).

Chauffez ensuite 120 ml d'eau bouillante par personne et versez directement dans votre kyusu.

N'attendez pas plus de 30 secondes et servez dans chaque tasse.

Découvrez aussi dans cet article Comment faire du thé dans [une théière correctement \(pas à pas\)](#)