

Tout sur les boissons à base de thé (délicieuses et bienfaitantes)

D'abord, il y a eu le thé glacé.

Les gens l'ont goûté, il était bon.

Puis, dans un élan puissant, la cuisine mondiale a fait son apparition.

Le [thé thaïlandais](#) est devenu une sensation, un merveilleux antidote aux aliments épicés.

Le Masala chai, la version indienne du thé au lait, a suivi.

Récemment, un nouveau membre de la famille des thés glacés est arrivé, le boba, ou thé à bulles.

En faisant une croisière dans votre quartier chinois ou dans le quartier de la communauté asiatique,

Vous serez surpris de voir combien de goûts de thé différents existent.

Dans cette leçon, nous allons explorer les variations les plus exotiques, mais intéressantes, du thé du monde entier.

Ces boissons au thé gagnent rapidement en popularité sur un marché autrefois dominé presque exclusivement par [le thé anglais](#), très ancien.

Depuis des années, après s'être adonnés à la cuisine thaïlandaise agréablement piquante,

De nombreuses papilles américaines ont été étouffées par le thé glacé thaïlandais.



Le thé thaïlandais est devenu une sensation, un merveilleux antidote aux aliments épicés

Appelé aussi **Cha Yen**, ce délicieux délice mélange des saveurs typiquement thaïlandaises de lait de coco et d'anis étoilé avec de la vanille, du clou de girofle, de la cannelle, de l'orange, du sucre et, bien sûr, du thé (généralement un noir de Chine).

Servi sur glace, c'est le complément parfait d'un repas d'été épicé.

Un autre thé oriental à la rencontre des glaçons vient d'Inde.

Le Masala Chai, très populaire, ou ce que de nombreux Occidentaux appellent aujourd'hui simplement "Chai", est généralement proposé dans les cafés et salons de thé sous forme glacée également.

Le mot "Masala" signifie "un mélange d'épices", et "chai" signifie simplement "thé".

Lors de votre prochain voyage en Inde, assurez-vous donc de préciser "Masala Chai", sinon vous risquez d'être plutôt déçu (ou agréablement surpris, selon la façon dont vous prenez votre thé).



Le Thé Chai est traditionnellement préparé avec de la cardamome, de la cannelle, du poivre noir, du clou de girofle, du lait, du sucre et du thé

Il est traditionnellement préparé avec de la cardamome, de la cannelle, du poivre noir, du clou de girofle, du lait, du sucre et du thé,

Mais il existe de nombreuses variantes basées sur des recettes régionales.

Déjà incroyablement populaire auprès de la jeunesse asiatique, le "thé Boba".

Connu ici aux États-Unis sous le nom de "Bubble Tea", devient rapidement un favori des Américains également.

Inventé à Taiwan, le Bubble Tea est une concoction de jus, de lait, de thé (ou de tisane) et de sucre.

Il se termine par l'ajout unique de grosses perles noires de tapioca (aussi appelées "boba" d'où le nom) qui sont heureusement aspirées à travers une grosse paille.

Enfin, de nombreux connaisseurs créatifs ont mis au point des recettes de boissons originales à base de thé

Un délicieux exemple combine la Sangria espagnole avec [le thé vert](#) chinois.

Pour diluer le thé glacé, utilisez un mélange de vos jus de fruits préférés au lieu d'eau, ajoutez des fruits frais et de l'eau de Seltz.

Le résultat est une Sangria au thé glacé sucrée et succulente.

Pratiquement tous les salons de thé ou bars haut de gamme à la mode proposent un mélange intéressant et unique de thé.

Pour plus d'informations sur les boissons à bases de thé [cliquez ici](#).

Grâce à ses nombreuses variétés et à son incroyable polyvalence.

La quantité de boissons pouvant être améliorées par le simple ajout de thé est infinie.

Lorsque vous choisirez votre prochaine libation, soyez courageux... essayez une boisson au thé exotique.

Vous serez agréablement surpris par le monde délicieux et varié que le thé vous offre.