

Comment préparer le Thé Blanc (la recette idéale)

Le [thé blanc](#) est si raffiné et délicat qu'il peut sembler intimidant à faire.

Le fait que le thé blanc en particulier fasse l'objet de nombreux conseils concernant la température de l'eau et le temps de trempage n'aide pas.

Voici un guide pour vous aider à vous détendre et à apprécier les belles qualités de ce thé spécial.

Gardez à l'esprit qu'il n'existe pas de norme UN pour la façon de préparer du thé blanc.

Considérez cela comme un guide, puis suivez votre propre palais.

N'oubliez surtout pas de faire confiance à vos papilles et de l'aborder avec un sens de l'expérimentation.

Le pire qui puisse arriver est de faire [une tasse de thé](#) que vous n'aimez pas, mais vous pouvez toujours réessayer! (Et puis prenez des notes pour que vous vous souveniez de la prochaine fois.)

Le thé

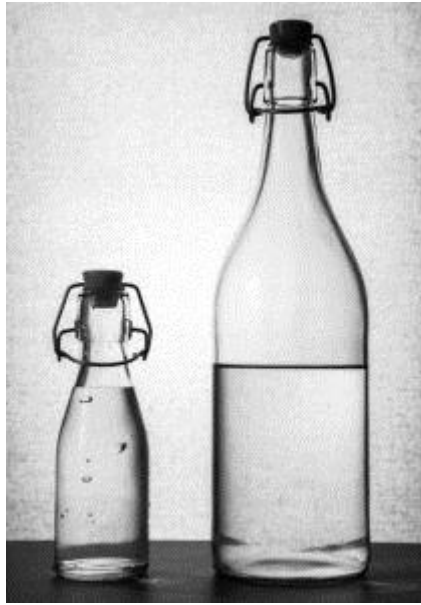


Tasse de Thé

En règle générale, pour une tasse d'eau, utilisez 2 cuillères à café si le thé se compose uniquement de bourgeons, et 2 cuillères à soupe si le thé se compose de feuilles légères et pelucheuses.

Pour une combinaison de bourgeons et de feuilles, vous pouvez utiliser une quantité intermédiaire.

L'eau



Pour apprécier pleinement la qualité d'un thé, il est indispensable de respecter le dosage, le temps d'infusion et la température de l'eau

L'eau que vous utilisez est peut-être tout aussi importante que le thé.

Qu'elle soit du robinet, filtrée ou de source, elle doit avoir bon goût.

Évitez l'eau distillée, qui peut avoir un goût fade.

Commencez par de l'eau fraîche et froide qui n'a pas été préalablement bouillie.

En règle générale, il faut laisser l'eau chauffer à 60°C ou en dessous du point d'ébullition.

Selon le thé, [la température idéale](#) peut varier de 130 à 150°C, que vous pouvez mesurer à l'aide d'un thermomètre ou simplement à l'œil nu.

Le temps de trempage

En règle générale, faites infuser le thé de 1 à 5 minutes, bien que certains thés puissent prendre jusqu'à 10 minutes.

La durée exacte dépendra du thé particulier et de vos préférences personnelles.

Les petites feuilles infusent généralement plus rapidement que les grandes feuilles et les bourgeons prennent généralement le plus de temps.

Vous voudrez peut-être goûter le thé à la marque 1 minute, puis toutes les 30 secondes.

Une fois infusé, le thé blanc peut varier en couleur du jaune pâle à l'orange clair.

Remarque: pour faire un thé plus fort, utilisez plus de bourgeons / feuilles plutôt que plus de temps, ce qui peut rendre le thé amer.

Infuseurs et passoires



Un infuseur à thé est un objet culinaire permettant l'infusion du thé

Gardez à l'esprit que vous voulez que les bourgeons / feuilles de thé se déplient et libèrent leurs saveurs.

Un infuseur ou un filtre de style panier (en verre, en métal ou en tissu) est généralement préférable à l'infuseur à boule.

Vous pouvez également infuser les bourgeons / feuilles de thé directement dans le pot ou la tasse et les égoutter pendant que vous versez.

- Dès que le thé est prêt, retirez les bourgeons / feuilles en soulevant l'infuseur ou en versant le thé à travers [une passoire](#).
- Versez une petite quantité d'eau bouillante dans la casserole ou la tasse. Lorsque la casserole ou la tasse est chaude, versez l'eau.
- Mesurez entre 2 cuillères à café et 2 cuillères à soupe de thé. Utilisez moins si le thé est composé de bourgeons et plus si le thé est composé de feuilles
- Placez les bourgeons/feuilles de thé dans le pot ou la tasse, soit directement, soit dans un infuseur
- Versez l'eau sur les bourgeons et les feuilles de thé.
- Placez le couvercle sur la théière, ou si vous utilisez une tasse, couvrez-la avec un couvercle ou une petite soucoupe.
- En fonction de la variété et des préférences personnelles, le thé peut infuser entre 1 et 5 minutes, bien que certains thés puissent prendre jusqu'à 10 minutes. En général, le thé en feuilles s'infuse plus rapidement que le thé en bourgeons. Réglez une minuterie pour 1 minute. Dégustez le thé à 1 minute, puis toutes les 30 secondes jusqu'à ce qu'il soit à votre goût
- Dès que le thé est prêt, retirez les bourgeons/feuilles en soulevant l'infuseur ou en versant le thé dans une passoire.

- Le thé blanc peut souvent être infusé 2 à 3 fois, ce qui produit de nouvelles saveurs à chaque infusion suivante. Augmentez légèrement la température de l'eau et le temps de trempage pour chaque infusion

Bonus: [Thé Blanc : Les 10 meilleures marques \(au monde en 2020\)](#)