

Comment préparer une tasse de matcha?

Avec un peu d'entraînement, vous saurez vite préparer un délicieux matcha. Vous verrez, c'est très facile!

Ce dont vous avez besoin



De la poudre de thé vert (matcha) et un petit fouet en bambou (chasen)



Une tasse à matcha ou petit bol sans anse (à défaut, vous pouvez utiliser un bol à café au lait)



Une petite cuillère en bambou pour doser le matcha (chashaku) ou une mesurette



Un bol pour faire refroidir l'eau bouillante ou un verre doseur



Une boîte à tamiser le matcha ou une petite passoire à thé fine



Un sous fouet à matcha. C'est un petit reposoir bien pratique pour poser le chasen et le faire sécher.

La préparation

① Tamisez le matcha

Si vous tamisez au préalable le matcha à l'aide d'une fine passoire, il sera plus facile à utiliser. Mettez la quantité de matcha désirée dans la passoire. Aidez-vous du chashaku ou de la mesurette pour tamiser le thé directement dans la tasse.



② Préparez l'eau chaude

Si vous utilisez de l'eau du commerce, choisissez une eau minérale naturelle peu calcaire. La plupart des eaux japonaises ont naturellement une faible teneur en calcaire. Si vous utilisez de l'eau du robinet, vous pouvez l'adoucir à l'aide d'un purificateur. A défaut, faites bouillir de l'eau dans une bouilloire en enlevant le couvercle. Laissez bouillir à gros bouillon pendant plusieurs minutes de façon à éliminer le chlorure. Quelle que soit l'eau que vous utilisez, faites-la toujours bouillir d'abord, puis laissez-la refroidir jusqu'à ce qu'elle ait atteint la température désirée.

③ Quelques conseils pour préparer une tasse de matcha

(les proportions peuvent varier selon que vous souhaitez un thé léger ou plus corsé. De même, la température de l'eau est fonction de vos habitudes.)

Quantité de thé:

environ 2 chashaku ou 1 petite cuillère (soit 1,5g environ) une mesurette rase correspond également à 1,5g

Quantité d'eau:

environ 70 cl d'eau bouillante légèrement refroidie. Le verre doseur sera bien pratique pour déterminer la quantité désirée.

Température de l'eau:

en hiver, transvasez une fois l'eau bouillante dans le bol à refroidir ou le verre doseur. La température obtenue est de 75 à 85°C. L'été au contraire, vous transvaserez l'eau bouillante deux fois avant de l'utiliser pour obtenir une température de 70 à 80°C



④ Emulsionnez le matcha

Après avoir versé l'eau chaude sur le matcha, mélangez doucement le fond du bol avec le chasen. Puis, remontez un peu le chasen et, d'un mouvement du poignet, battez le matcha d'avant en arrière en veillant à ne pas donner à l'eau un mouvement circulaire.

Lorsque le mélange commence à bien mousser, mélangez doucement la surface avec le chasen pour obtenir une mousse plus fine. Enfin, tournez le chasen une dernière fois dans la tasse et retirez le délicatement afin que la mousse reste le plus possible au milieu.



En rajoutant des glaçons, vous pourrez transformer le matcha en un délicieux thé glacé.



Il existe également une technique d'émulsion qui donne un matcha moins mousseux, comme vous le voyez sur la photo.