



## 珍珠奶茶

zhēn zhū nǎi chá

### Thé aux perles

Thé aux perles.



Un breuvage fait à partir de thé vert ou noir, de lait et dont l'originalité provient de ces petites perles faites à partir de tapioca. Elles doivent être fraîches pour garder toute leur texture. Son appellation Thé aux bulles (Bubble Tea ou Boba Tea), se justifie par les bulles qui se forment lorsqu'on agite le thé et le lait, ou plus probablement par ces perles de tapioca, qui dessinent d'inquiétantes bulles noires nageant dans la mixture. Il est même possible de choisir la taille de ces perles qui se tapissent au fond du verre. Toutes sortes de sirops sont ajoutées pour fumer : citron, miel, fraise, framboise, l'imagination ne connaît aucune limite dans ce domaine..  
Pour garder la fraîcheur du mélange, il est servi devant vous d'une machine, et enfin planté d'un film à l'aide. Tout ceci vous coûtera 20 NT\$ pour un verre de 250 cl.

Perles de tapioca.

### À faire soi-même Inspiré de la mode américaine (DIY pour Do It Yourself) de faire soi-même

#### Made in Taïwan

Cette boisson a été inventée à Taichung, dans les années quatre-vingt, d'où elle a conquis tout Taïwan, puis l'Asie et l'Amérique. Il est même possible d'en trouver dans certains bars à la fois. Certains restaurants revendiquent une idée vous tente d'ouvrir un bar servant du thé aux perles, il suffit de vous mettre en franchise.

#### Nouvelle sensation

Le succès est dû à l'ajout de ces petites perles, aspirées à l'aide de l'énorme paille. Ensuite on est surpris par la sensation de mâcher plusieurs perles à la fois. Certains voyageurs revendiquent une réelle addiction! Ces perles de tapioca sont pourtant insipides mais sont ajoutées pour la texture, notion qui est souvent ignorée dans la cuisine en Occident.