



珍珠奶茶

zhēn zhū nǎi chá

Thé aux perles.

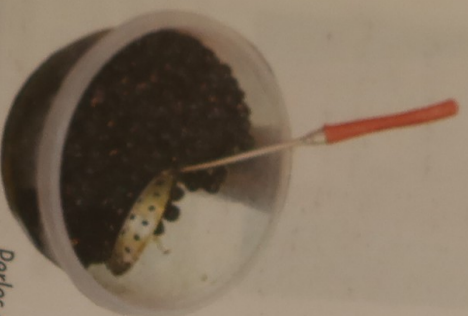


Thé aux perles

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 parer à aucune limite dans ce domaine...

Pour garder la fraîcheur du mélange, il est servi devant vous dans un verre en plastique, puis recouvert d'un film à l'aide d'une machine, et enfin planté d'une très grosse paille. 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 ses boissons comme le vin, le thé glacé, il est désormais possible de trouver dans des magasins spécialisés des kits pour faire son thé aux bulles. Ils comprennent tout le nécessaire : du thé, des filtres, du sirop, des perles de tapioca, et des pailles adaptées.

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 Paris. Si 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.