

L'art du Matcha Usucha authentique

Ingrédients et matériel nécessaires

- 1,5 à 2 grammes de poudre de thé matcha (environ 2 chashaku ou une cuillère à café rase)
- 70 à 80 ml d'eau filtrée ou de source peu minéralisée
- Chasen (fouet en bambou)
- Chawan (bol à matcha)
- Tamis fin pour la poudre

Préparation du matériel

- Préchauffez votre bol (chawan) en y versant de l'eau chaude, puis essuyez-le soigneusement.
- Trempez les brins du chasen dans de l'eau chaude avant usage pour les assouplir et éviter qu'ils ne cassent.

La recette pas à pas

- Tamisez la poudre de matcha directement dans le bol pour éliminer les grumeaux et garantir une texture lisse.
- Chauffez votre eau entre 75°C et 85°C pour préserver les arômes et éviter l'amertume.
- Versez l'eau sur la poudre de matcha.
- Fouettez vigoureusement pendant 15 à 30 secondes jusqu'à l'obtention d'une mousse fine et uniforme.

Conseils pour une mousse (awa) parfaite

- Effectuez un mouvement rapide de va-et-vient en forme de 'W' ou de 'M' plutôt qu'en cercle.
- Gardez un mouvement de poignet souple et rapide, en restant bien centré dans le bol.
- Évitez d'écraser les brins du fouet contre le fond du bol pour préserver votre matériel et la qualité de la mousse.