



THÉ DU KASHMIR

Pilez grossièrement un bâton de cannelle avec des noyaux noirs de graines de cardamome dans un mortier. Mettez la poudre ainsi obtenue et du thé dans un pot ou une théière, puis versez y de l'eau bouillante. Laissez tirer pendant cinq minutes, filtrez et servez dans des verres où vous aurez disposé au préalable un brin de safran.

Ce thé succulent invite à la pause, au bavardage et au farniente.

Il n'existe pas de pays au monde où le safran est utilisé depuis plus longtemps qu'au Kashmir. Il est particulièrement bien acclimaté sur les flancs enneigés des montagnes de l'Himalaya.



Ingrédients:

- 1 bâton de cannelle, 4–5 cm de long
- 1 capsule de cardamome
- 2 cuillers à thé de thé noir
- 2 tasses d'eau bouillante
- 2 brins de safran

Les noms de safran et de crocus proviennent d'anciennes désignations assyro-babyloniennes. En Asie mineure, le crocus à safran pousse à l'état sauvage. Très tôt, vers 5000 ans avant JC, les cultivateurs réussirent à le modifier et à en tirer une variété cultivable plus productive. Les recettes de mets au safran que l'on servait lors de banquets à Babylone et à Ninive sont encore en vigueur dans les cuisines arabe et persane d'aujourd'hui. En Asie centrale et au nord des Indes on utilise encore abondamment le safran.

Les recettes mésopotamiennes et celles des régions montagneuses de l'Himalaya se fondent dans la cuisine iranienne. En effet, l'ancienne tradition de la culture du safran est restée vivace en Iran. De vastes plantations existent encore dans les régions de Baku, de Hamadan et de Ghay. Les terrains les plus propices au safran se situent dans les montagnes du Nord, proches de la frontière afghane. La production iranienne a maintenant dépassé l'espagnole, qui était autrefois la plus importante.



Indication des sources:

Suzanne Fischer-Rizzi, «L'or dans la cuisine», le livre des recettes au safran, éditions AT
Photos: Ulla Mayer-Raichle