



# LE COMPTOIR AFRICAÏN

Un autre commerce, un autre monde ...

Année 1

Volume 3

La lettre d'information du mois

Mars 2014

## On étend notre gamme

«A la demande  
générale ...»

Vous êtes en effet nombreux à nous demander des mélanges, sels, sucres.

Nous avons donc lancé dans nos ateliers la mise au point des produits suivants:

- ◇ Sel du pirate (Voantsy et baies roses)
- ◇ Sel du mauvais garçon (gingembre)
- ◇ Sel fleuri (fleur de thym)
- ◇ Sel du boucanier (des herbes, des épices grillées)

Nous avons aussi un nouveau curry, « à l'ancienne », merveille de saveurs successives.

Nous vous rappelons aussi nos épices cajun, un régal sur les viandes, poissons !



Epicerie vôtres,  
Geneviève et Bernard

## Les nouvelles

En mars, Le Comptoir Africain sera présents (entre autres):

- ◇ Du 8 au 15 mars, au centre commercial «[Les Bastions](#)» à Tournai
- ◇ Du 16 au 18 mars, à «[Tavola](#)» à Courtrai, sur le stand de [EDZ Diffusion](#).

Nous sommes récemment passés dire bonjour à l'artisan qui nous fournit entre autres, nos «moulins malins».

Quelques [photos de cette visite](#) bien agréable, d'où nous vous ramenons aussi un [moulin à muscade](#) très chouette.



## Nouveaux produits

Comme précisé en colonne de gauche, quelques nouveaux sels viennent compléter notre gamme.



Une très belle fleur de sel d'Algarve

Le piment d'Espelette que nous vous proposons à partir du mois de mars est BIO !



## Le coup de cœur du mois

Nous avons (re)découvert et toujours autant adoré les diots et les crozets.



Il faut cuire les crozets 15min à l'eau puis les égoutter et les mettre dans un plat à gratin. On met de la crème fraîche et du Beaufort râpé et au four pour griller.

A côté on prépare les diots dans un poêle où on a fait suer des oignons puis ajouté les diots et du vin blanc. On laisse mijoter pendant 20 minutes jusqu'à ce que le vin blanc ait bien réduit.

Reste plus qu'à servir accompagné d'une Mondeuse ou un Abîme (vin rouge ou blanc de Savoie)

## Les fruits et légumes du mois <sup>(X)</sup>

Pour le mois de mars, voici la liste:

### Légumes

- ◇ Carotte
- ◇ Chou blanc
- ◇ Chou frisé
- ◇ Chou rouge
- ◇ Chou-rave
- ◇ Céleri
- ◇ Endive
- ◇ Oignon
- ◇ Petit oignon blanc
- ◇ Poireau
- ◇ Salsifis



### Fruits

- ◇ Ananas
- ◇ Avocat
- ◇ Banane
- ◇ Citron
- ◇ Fruit de la passion
- ◇ Kiwi
- ◇ Mandarine
- ◇ Mangue
- ◇ Orange sanguine
- ◇ Pamplemousse
- ◇ Papaye
- ◇ Poire



## La recette du mois

🍴 **Plat:** Rôti de porc aux salsifis ([La recette ici](#))

🍴 **Potage:** Potage aux poireaux, pommes de terre et légumes racines ([La recette ici](#))

## Le « Truc de Gene » du mois

Quelques pincées de Niora dans votre sauce bolognaise ...

## Faudrait savoir !

3 conditionnements pour nos produits ... Pourquoi ? Pour répondre à vos demandes, tout simplement. Et, même si vous aimez beaucoup nos bocaux en verre. Mais n'oubliez pas nos sachets Kraft, qui sont le meilleur moyen de « recharger » vos bocaux en verre.

## Vous désinscrivez :-)

Ce serait dommage mais c'est possible ... [en cliquant ici](#).

<http://www.comptoirafricain.be>

Email: [info@comptoirafricain.be](mailto:info@comptoirafricain.be)

[Et la liste des points de vente de nos produits, c'est ici.](#)



<https://www.facebook.com/comptoirafricain>

Téléphone: + 32 (0)493 18 18 08