



LE COMPTOIR AFRICAIN

Un autre commerce, un autre monde ...

La lettre d'information du mois.

Vous pouvez retrouver toutes nos lettres d'information [ici](#).

Année 1

Volume 6

Juin 2014

Quelques mots ...

Mais d'où vient donc notre nom, « **Le Comptoir Africain** » ?

Simplement, de nombreuses années passées en Afrique, et d'un profond attachement à ce continent et à ses habitants.

Nous avons commencé en important de Madagascar de la vanille, des baies roses, du poivre sauvage, des piments « oiseau ».

Madagascar, pour y avoir travaillé et y connaître certaines plantations dont nous savions qu'elles offrent des produits bio et/ou responsables, et pratiquent un commerce équitable.

Et aujourd'hui, le Comptoir Africain vous propose non seulement des produits qui viennent de plusieurs pays d'Afrique mais

aussi d'autres continents, suite à des demandes spécifiques et à

notre désir de partager avec vous d'autres épices, d'autres trouvailles, ce que nous continuerons à faire avec le plus grand des bonheurs.

Epiquement vôtres,

Geneviève et Bernard



Les nouvelles

- ☺ De nouveaux points de vente vous attendent, dans lesquels vous trouverez nos produits. [Voyez la carte des magasins \(70 à ce jour!\)](#) qui ont choisi notre gamme.
- ☺ Le Comptoir Africain invité chez « On n'est pas des pigeons », c'était le 5 juin et vous pouvez écouter [ici](#)

Nouveaux produits ou à redécouvrir

Nous vous proposons quelques nouveaux produits:

- ☺ Une merveilleuse cannelle de Ceylan
- ☺ Un mélange pour rhum arrangé, à vous faire croire que vous êtes dans les îles !
- ☺ Des petits piments rouges de Madagascar, force 9/10.



Voyez [tous nos produits](#) en ligne.

Le coup de cœur du mois

- ☺ Notre mélange « Cajun », plein de saveurs, parfait sur des blancs de poulet au grill du four.

Le « Truc de Gene » du mois

Justement, avec notre mélange Cajun: écrasez des corn flakes pour en réduire la taille (sans en faire de la poussière !!), mélanger avec nos épices Cajun, liez avec un blanc d'œuf et badigeonnez des blancs ou des pilons de poulet avec ce mélange. Au four (grill) pour cuire le tout. Il en résulte du poulet délicieusement épicé et offrant le croustillant dû aux corn flakes.

Quelques fruits et légumes du mois

Pour ce mois de juin, voici la liste:

Légumes

Ail, Artichaut, Asperge blanche, Asperge verte, Aubergine, Bette, Betterave rouge, Brocoli, Carotte, Chou Romanesco, Chou blanc, Chou frisé, Chou rouge, Chou-chinois, Chou-fleur, Chou-rave, Concombre, Courgette, Céleri branche, Epinard, Fenouil, Haricot, Laitue romaine, Navet, Oignon,

Petit oignon blanc, Pois mange-tout, Poivron, Pomme de terre, Radis, Radis long, Rhubarbe, petit pois.

Fruits

Avocat, Banane, Cerise, Citron, Fraise, Framboise, Fruit de la passion, Kiwi, Litchi, Mangue, Melon, Nectarine, Papaye, Pastèque, Pêche, Tomate, Tomate Peretti, Tomate charnue

Les recettes du mois

- ☺ **Plat:** Agneau de Pauillac, légumes de saison ([La recette ici](#))
- ☺ **Plat:** Artichauts farcis ([La recette ici](#))
- ☺ **Dessert:** Pastéis de nata, incontournables du Portugal (pour les « becs sucrés » dont je suis ...) ([La recette ici](#))



C'est quand qu'on est où ...

- ☺ Le 14 juin, chez [Mmmmh!](#) Pour le marché de Mmmmh!
 - ☺ Le 26 juin, nous serons à [La Barrique](#), Rue des Ecoles, 5 - 6120 Nalinnes pour un atelier « Epices et vins ».
- Inscriptions soit par téléphone au 071 21 80 25, soit par email à christophe.labarrique@gmail.com

Vous désinscrire :-)

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

