



# LE COMPTOIR AFRICAÏN

Un autre commerce, un autre monde ...

## The News-Pepper(\*)

(\*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 1  
Volume 12  
Décembre 2014

### Un cadeau beau, sympa et utile pour les fêtes



L'an passé, nous avons été sollicités par des

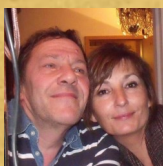
entreprises pour imaginer des cadeaux de fin d'année, pour leurs clients.

Nous vous proposons ce bel emballage cadeau qui contient un moulin-malin, tête en hêtre et rempli de 45 grammes de poivre sauvage de Madagascar, le Voantsy Perifery, une pure merveille !

Un beau cadeau pour les fêtes, d'autant plus que la [tête de moulin](#) s'adapte sur les verrines dans lesquelles vous pourrez trouver tous nos produits qui peuvent être moulus.

Et nous sommes à votre disposition pour imaginer avec vous le(s) cadeau(x) que vous désirez offrir cette année.

**Geneviève et moi vous souhaitons à toutes et à tous de joyeuses fêtes de fin d'année.**



Epicement vôtres,  
**Geneviève et Bernard**

#### Nouveaux produits

##### Les graines d'Ajowan



Les graines d'ajowan ont un goût de thym, auquel elles peuvent se substituer en petite quantité. En Inde, l'ajowan est utilisé pour les pâtisseries, les plats de haricots, les pains et les galettes. Ses graines sont brun rouge.

##### Le poivre vert de Sichuan

Ce poivre accompagne à merveille les poissons, coquilles et jacks mais aussi viandes blanches et foie gras.



##### Piment de Cayenne entier



Même usage que le poivre mais en quantité réduite, cuisine orientale et créole.

##### Poivre de Jamaïque (AKA « Piment de la Jamaïque »)

Parfait pour les marinades, les bouillons, les pâtés, les viandes, le gibier, les légumes.



#### Le coup de cœur du mois



Nous étions présents le week-end dernier sur deux « portes ouvertes ».

Nous avons proposé à nos collègues qui vendaient du **foie gras** d'y parsemer

**notre Sel du Trappeur**. L'association parfaite ! A essayer d'urgence.

#### Foie gras + sel du trappeur

**Nous declinons toute responsabilité en cas d'addiction !!**



#### Le « Truc de Gene » du mois

Réussir une béchamel ?

Pour éviter la formation de grumeaux, il faut ajouter une pincée de sel sur le beurre fondu, mélanger le tout, mettre ensuite la farine petit à petit, puis continuer avec le lait.

De saison ! La [recette de la dinde au whisky](#) ☺

#### Quelques fruits et légumes du mois

##### Légumes

Betterave, cardon, carotte, céleri-rave, chou, chou de Bruxelles, chou rouge, courges (citrouille, potiron, potimarron...), endive, igname, navet, panais, patate douce (Cave), poireau, pomme de terre (Cave), salsifis, topinambour

##### Fruits

Fruits autochtones : châtaigne, noisette (Grenier), noix (Grenier), poire d'hiver primeur (du Pyrus communis L.), pomme (Cave),

Fruits exotiques : citron, clémentine primeur (du Citrus reticulata), datte, kiwi, mandarine, orange primeur (du Citrus sinensis), pamplemousse (chair blanche) et pomélo (chair rose)

#### Les recettes du mois

🍴 **Plat:** Potée de poulet aux noix de cajou ([La recette ici](#))



🍰 **Dessert:** Choux craquelins et crème aux épices de Noël ([La recette ici](#))



🍲 **Soupe, potage :** Crème de châtaignes aux cépes et au foie gras ([La recette ici](#))

#### C'est quand qu'on sera où ?



🕒 Les 5, 6 et 7 décembre, [Salon Saint-Vincent du vin et du fromage](#) de Court-St-Etienne

🕒 Le 12 décembre, marché de Noël à l'Institut de la Vierge Fidèle à Bruxelles

🕒 Le samedi 13 décembre, dégustation chez LACERO, au shopping De Fré, à Uccle.

Et sinon? Et bien, dans notre atelier, à vous concocter des excellents mélanges et à préparer vos sachets, verrines et bocaux.

#### Nos points de vente

De nouveaux magasins ont décidé de revendre nos produits. [Voir la carte](#)

Vous souhaitez [rejoindre notre réseau](#) de revendeurs ?

#### Vous désinscrivez :-)

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