LE COMPTOIR AFRICAIN

Un autre commerce, un autre monde …

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene …

Année 2
Volume 1
Janvier 2015

2015 !

Geneviève et moi nous vous souhaitons plein de bonheur, d'amour, de joies, de folie douce, un peu de sous aussi, une santé de fer, des potes et des copains à la pelle et quelques vrais amis, des délires et des fous-rires à ne plus savoir les compter et des épices dans votre cuisine, et dans chaque jour de cette année.

Pour le Comptoir Africain, une nouvelle année qui s'annonce sous les meilleurs auspices.

L'année 2014 s'est clôturée avec une progression de plus de 240% par rapport à 2013 et un nombre de points de vente qui ont choisi nos produits en constante augmentation (plus de 90 à ce jour) et bientôt d'autres, dont hors Belgique.

Nous vous remercions toutes et tous, pour la confiance que vous nous montrez, ainsi que pour l'intérêt que vous portez à nos produits.

Nous vous promettons une année riche en épices de qualité !

Epicement vôtres,

Geneviève et Bernard

Un peu de lecture ?

Mettez les épices au menu: un petit article utile et des recettes.
A lire ici.
Une fois que vous avez goûté au plaisir des épices, il est dur de ne pas y succomber chaque jour !

Un petit « Pense-épices » ? Avec nos remerciements pour notre cliente, Tatiana, qui nous a offert ce bien pratique mémo-épices qu'elle a spécialement rédigé à l'attention des fans de nos épices encore novices dans leur utilisation.

48 recettes anti-gaspi: Des conseils, des propositions gourmandes, des idées cuisine du lendemain... pour une assiette responsable. C'est ici

Le coup de cœur du mois

Une idée, qui nous est passée par la tête et que nous avons immédiatement concrétisée (et répétée plusieurs fois …).

Prenez un butternut, coupez les deux bouts pour plus de facilité. Pelez le butternut avec un éplucheur (celui-ci, sur la photo, c'est le meilleur !!), une première fois pour arriver à la pulpe blanche et une seconde fois pour atteindre la pulpe orange.

Coupez le butternut en dés de +/- 1,5 cm.
Préparez un mélange d'huile d'olive, cannelle moule (vous savez où en trouver de la bonne …), de sucre roux de canne et, pour relever un peu, de tikka massala (heu … oui, on en a, au Comptoir Africain).

Mélangez les dés de butternut avec cette mixture, pour bien en mettre sur chaque morceau.

Mettez ensuite les dés sur un papier alu, dans le lèche-frites de votre four préchauffé à 220°. Laissez cuire pendant +/- 40 minutes, en retournant les dés 2 ou 3 fois en cours de cuisson.

Attendez que ça refroidisse (le plus dur dans l'histoire !) et dégustez …

Quelques fruits et légumes du mois

Légumes

Carotte, Céleri, Chou blanc, Chou de Bruxelles, Chou frisé, Chou rouge, Chou-chinois, Citrouille, Endive, Mâche, Oignon, Poireau, Pomme de terre, Salsifis, Topinambour

Fruits

Ananas, Avocat, Banane, Citron, Clémentine, Datte, Fruit de la passion, Grenade, Kaki, Kiwi, Litchi, Mandarine, Mangue, Orange, Orange sanguine, Pamplemousse, Papaye, Poire, Pomme

Les recettes du mois

- Plat: Pâtes au fenouil, tomates et basilic
- Plat: Courge farcie au curry d'agneau
- Dessert : Lebkuchen (petits pains d'épices allemands)

C'est quand qu'on sera où ?

Nous avons déjà quelques évènements prévus pour 2015:

- Salon Saint-Vincent du vin et du fromage d'Aiseau-Presles, en mars 2015
- Brussels Garden Festival - Parc du Cinquantenaire – Les 8, 9 et 10 mai 2015

Les infos suivront bientôt

Le « Truc de Gene » du mois

La cuisson "vapeur" au four à micro-ondes: carottes découpées en baton, dans un plat avec 2 cc d'eau, fermé par une feuille de film transparent, 4 minutes à pleine puissance pour des carottes "al denté" et cuites

Nos points de vente

De nouveaux magasins ont décidé de revendre nos produits. Voir la carte

Vous souhaitez rejoindre notre réseau de revendeurs ?

Vous désinscrire :-(

Ce serait dommage mais c'est possible … en cliquant ici.

http://www.comptoirafricain.be
Em@il: info@comptoirafricain.be

Find us on Facebook