



# LE COMPTOIR AFRICAÏN

Un autre commerce, un autre monde ...

## The News-Pepper(\*)

(\*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 2  
Volume 2  
Février 2015

### En piste pour 2015 !

Après avoir terminé l'inventaire et pris une bonne semaine de congé, nous voilà prêts pour 2015.

Et nous vous proposons déjà quelques nouveaux produits, pour démarrer l'année en beauté.

Dans la section « Nouveaux produits » de la présente « News Pepper », quatre nouveaux produits dénichés au Canada, qui, nous en sommes sûrs, vont délicieusement titiller vos papilles et vos narines.

Pour rappel, le poivre vert de Sichuan, récemment rentré dans notre gamme, est absolument fabuleux, tout en finesse et en délicatesse. Essayez-le, simplement sur un dos de cabillaud cuit lentement au beurre, sur lequel vous aurez, en presque fin de cuisson, versé un jus de citron ainsi que du persil plat. Juste comme ça, avec quelques pommes de terre « Belles de Fontenay », coupées en deux et beurrées.



Epicement  
vôtres,

Geneviève  
et Bernard

#### Nouveaux produits



#### Mélange pour saumon:

Du sucre d'érable, un savant mélange d'épices, sucre roux, sel, poivron rouge, ail, ...  
S'en servir comme gravelax ? Oui, bien sûr !

#### Mélange herbes et citron:

Sel, ail, carottes, poivrons rouges, citron et bien sûr un autre savant mélange d'épices. Plein de fraîcheur dans vos plats.



#### Epices fumées pour BBQ:



Vous connaissez déjà notre mélange BBQ. En voici un autre, fumé, pour les amateurs. Sucre roux, paprika, sel de mer, oignon, poivre noir, ail, cumin, persil, coriandre, thym, origan, romarin, cannelle ...

#### Sel au sucre d'érable:

Un mélange bien équilibré de sucre d'érable, sel de mer, poivron rouge, oignon, ail, coriandre ...



#### Ces nouveaux produits sont disponibles dès à présent.

#### Le coup de cœur du mois

Sans hésitation, le poivre vert de Sichuan Fagara ! Une merveille absolue.



A essayer d'urgence, par exemple sur un dos de cabillaud au beurre, citron, persil plat.

#### Le « Truc de Gene » du mois

En ces temps de fondues et raclettes, n'hésitez pas à varier les poivres que vous allez mouliner sur le fromage encore chaud et fondu. Autant de régals que de poivres ... Et, à essayer aussi, notre "sel fou" sur la raclette.

#### Nos points de vente

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

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

#### 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, Datté, Fruit de la passion, Grenade, Kaki, Kiwi, Litchi, Mandarine, Mangue, Orange, Orange sanguine, Pamplemousse, Papaye, Poire, Pomme

#### Les recettes du mois

🍴 Plat: [Tajine de poulet à l'orange et à la nigelle](#)



🍴 Plat: [Thon malgache au coco](#)



🍰 Dessert: [Gâteau caramélisé ou Gudu Gudu \(Comores\)](#)

#### C'est quand qu'on sera où en 2015 ?



Nous avons déjà quelques événements prévus pour 2015:

🍷 [Salon Saint-Vincent](#) du vin et du fromage d'Aiseau-Présles, en mars 2015

🍷 Brussels Garden Festival - Parc du Cinquanteaire - Les 8, 9 et 10 mai 2015

Les infos suivront bientôt

#### Un peu de lecture ...

#### [Lettres gourmandes des terres lointaines et d'outre-mer](#)

«Au Maroc» de Pierre Loti avec le Couscous de poulet aux tomates confites et les Cornes de gazelle, les Antilles avec Charles Baudelaire et son Riz au crabe safrané, le Maroc par Alphonse Daudet dans «Les lettres de mon moulin» se savoure avec une Pastilla de poulet aux amandes ...38 textes, 38 recettes (toutes photographiées).



#### Vous désinscrivez :-)

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

<http://www.comptoirafricain.be>  
Em@il: [info@comptoirafricain.be](mailto:info@comptoirafricain.be)



Linked in

Find us on Facebook

twitter