



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 2
Volume 3
Mars 2015

Et voici les beaux jours qui pointent le bout de leur nez.

Il y a du barbecue dans l'air ...

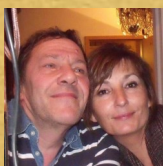
Le bon moment pour vous rappeler [notre truc infail-liable](#) pour allumer un barbecue !

Et qui dit « barbecue » dit aussi épices ...

Notre sel fou vous tend les bras, délicieux sur une bonne pièce de bœuf qui sort du grill.

A moins que vous ne vous tourniez vers nos épices fumées pour barbecue, pourquoi pas.

Et à l'apéro (indispensable avant un barbecue !), essayez notre Zaatar, délicieux mélange de thym libanais, de sésame et de sumac. Trempez un morceau de bon pain dans une belle huile d'olive et ensuite, dans le Zaatar. Frais et délicieux.



Epicement vôtres,
Geneviève et Bernard

Les nouvelles, les rappels

- Nos **baies de Goji**, nouvelle récolte, sont arrivées ! N'hésitez pas.
- Nous vous proposons maintenant un **poivre de Jamaïque**.



Nous vous rappelons que nos **poivres** sont aussi disponibles en **verrines adaptables à notre moulin-malin**. Une seule tête de moulin qui passe de verrine en verrine ... La simplicité !



Les coups de cœur du mois



Les chocolats de **Patrick Claude**. A déguster, à savourer. Simplement fabuleux !!!



- Et aussi, toujours, **Brussels Ketchup**, son ketchup, sa sauce Dallas, sa moutarde ...

Le « Truc de Gene » du mois

Vous cuisinez des plats qui nécessitent des raisins secs ? Remplacez les raisins secs par des baies de Goji.

La baie de Goji se présente sous la forme d'une petite baie rouge, allongée, de saveur légèrement sucrée. On lui accorde en Asie des vertus médicinales exceptionnelles liées à la quête d'immortalité taoïste et elle est souvent commercialisée sous forme séchée ou sous forme de jus .

Plus d'information sur <http://www.goji-france.fr/>

Nos points de vente

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

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

Et pour nos ami(e)s Binchois(es), nous vous rappelons que **Binche Boissons**, Route de Merbes à Buvrinnes vous propose la quasi-entièreté de nos épices et poivres.

[Visitez leur page.](#)

Quelques fruits et légumes du mois

Légumes

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

Fruits

Ananas, Avocat, Banane, Citron, Datte, Fruit de la passion, Kiwi, Mandarine, Mangue, Orange sanguine, Pamplemousse, Papaye, Pomme

Les recettes du mois

- Chou-fleur au curcuma et au paprika [La recette ici](#)
- Poulet yassa (Sénégal) [La recette ici](#)
- Conchiglioni Napolitani fourrées au poulet et à la tomate [La recette ici](#)



C'est quand qu'on sera où ?



« **Fagada** » Family Garden Days, les 25 et 26 avril 2015 à Bois-Seigneur-Isaac. [La carte](#) ...

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

Venez nous y retrouver pour (re) découvrir nos épices du monde, poivres rares et mélanges à se damner ...

Un peu de lecture ...

Philippe Delacourcelle marie les traditions culinaires de l'Orient et de l'Occident et ré-interprète des classiques de notre patrimoine gastronomique : coquilles Saint-Jacques à la nage de citronnelle, ...



Il présente également les divers usages de chaque épice et propose des vins en accompagnement de ses plats.

Vous désinscrivez :-)

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

