LE COMPTOIR AFRICAIN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 4
Volume 3
Mars 2017

Un peu moins de sel ...

Nous avons profité d'un peu de calme (c'est déjà fini !) pour revisiter certains de nos mélanges et pour, quand c'est possible, y supprimer le sel.

Parce que nous avons eu des demandes en ce sens et que, c'est sûr, moins de sel, ce n'est pas plus mal.

Ainsi, nos mélanges suivants ne contiendront plus de sel:

- ◊ Le tandoori
- ◊ Les épices Poulet Cajun
- ◊ Harissa bombe « 4F »
- ◊ Le mélange Berbéré
- ◊ Les épices Gyros
- ◊ Les épices Korma
- ◊ Les épices pour tajines
- ◊ Le mélange Izba
- ◊ Le mélange Colombo
- ◊ Le mélange italien

Et nous avons aussi modifié la recette de quelques mélanges (épices pour tajines, épices Poulet Cajun) pour mieux répondre aux suggestions reçues.

Epicement vôtres,

Geneviève et Bernard

Littérature et épices ...

... ne peuvent faire qu'excellent ménage !

Et c'est donc un grand plaisir de voir nos épices côtoyer de grands auteurs et d'excellents livres sur les étagères de la librairie Les Yeux Gourmands, à Saint-Gilles, chez France Verrier.
Avenue Jean Volders 64, 1060 Saint-Gilles
Téléphone : 02 642 97 05

Une forêt comestible partagée

Nous avons démarré le projet de convertir notre parcelle en une forêt comestible partagée.
Sur l'idée de ce qu'ont réalisé Josine et Gilbert Cardon, aux Fraternités Ouvrières, nous avons commencé, l'an passé, à planter des arbres fruitiers dans notre parcelle et à aménager des espaces de semis. Ce week-end, nous avons construit des bacs à semis, installé une citerne de récupération des eaux de pluie, et nous recevrons bientôt une cabane pour abriter les outils, brouettes et autres.

Nous cherchons encore un tunnel (du genre 3m x 6m) et ce sera complet !
Bienvenue à ceux qui souhaitent œuvrer dans le sens de l'autonomie (ou presque) alimentaire, à construire un projet utile.

C'est quand qu'on sera où ?

◊ **Les 26 et 27 mars**: journées Paris-Brussels Gastronomy day au nouveau chai RUFUS, clos des Agaises à Haulchin

◊ **Le 8 avril:** journée portes ouvertes à la boucherie Fagnerey à Neufchâteau

◊ **Le 22 avril**: Les Halles Aux Vins à Wavre, journées portes ouvertes

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

Quelques fruits et légumes du mois

Le site qui vous suggère quels fruits et légumes de saison manger, chaque mois.

Au moins, en achetant ceux-là, vous êtes sûrs de ne pas manger des « trucs » pas trop naturels :-)

Les recettes du mois

◊ **Tajine d'agneau aux pruneaux** La recette ici

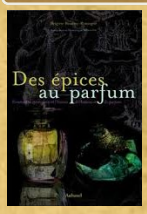
◊ **Rôti de lotte au lard et beurre de thym** La recette ici

◊ **Poulet aux carottes, pomme de terre et épices douces** La recette ici

Un petit proverbe ?

Le manque de curiosité gastronomique va très souvent de paire, et pas seulement de fesses, avec un caractère grincheux, pète-sec, hargneux et parpaillot. (Pierre Desproges)

Un peu de lecture ...



Très beau livre d'art consacré à l'histoire des épices des origines à aujourd'hui. Superbe iconographie et texte très bien documenté d'une spécialiste des plantes à parfum et passionnée d'histoire, d'épices et d'innovation.

Brigitte BOURNY-ROMAGNE,
Des Epices au Parfum, Paris, Editions Aubanel, 2006

A commander chez Les Yeux Gourmands, bien sûr !

Nos points de vente

Chaque mois, de nouveaux magasins décident de revendre nos produits. Voir la carte
Vous souhaitez rejoindre notre réseau de revendeurs ?
Vous connaissez une épicerie dans laquelle vous verriez bien nos produits ?
Suggérez leur de nous contacter !

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