LE COMPTOIR AFRICAIN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 4
Volume 7
Juillet 2017

L'été ...

Et, pour le Comptoir, le bon moment pour agrandir l'atelier, pour pouvoir continuer à assurer la demande (en pleine croissance) de nos produits.

Parce que là, vraiment, on est un peu à l'étroit.

Nous serons donc fermés du lundi 17 juillet au mercredi 2 août inclus.

Et nous réceptionnons aussi une nouvelle machine qui nous permettra de moudre plus facilement certaines épices et certains condiments. (Tu as déjà essayé de moudre du Galanga, toi ?)

Au programme aussi, la mise au point de quelques nouveaux mélanges « à se damner »

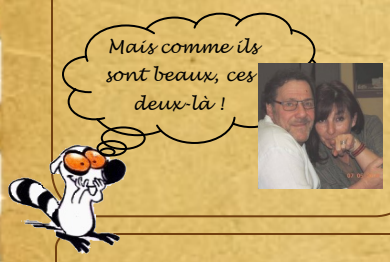
Si vous en prenez, nous vous souhaitons de très bonnes vacances.

Si vous êtes déjà revenus ... et bien, bon retour !

Et si vous n'en prenez pas, relax, on est bien au calme quand les autres sont partis ! ☺

Epicement vôtres,

Geneviève et Bernard



Quelques nouveaux points de vente.

A Dinant: Le Comptoir de Jeanne, Rue Grande 32, 5500 Dinant

A Audregnies : Place aux épices 7382, Rue A. Descamps 2, 7382 Audregnies.
Audregnies, c'est près de Dour, c'est une section de la commune belge de Quiévrain, en Hainaut, dans la très belle region des Hauts Pays.

A Uccle: L'Atelier Gourmand,
Rue Vanderkindere, 472 1180 Uccle,
www.lateliergourmand.be/

Le Dukkah, un de nos nouveaux mélanges.

Le Dukkah est un mélange de graines, de noix et d'épices du Moyen-Orient et principalement d'Egypte. Traditionnellement le dukkah est consommé en trempant du pain frais d'abord dans l'huile d'olive, puis dans le mélange de noix. Le dukkah est un assaisonnement polyvalent qui peut être saupoudré sur des salades ou des légumes. Il peut également être utilisé comme panure pour de l'agneau, les crevettes, le poisson ou le poulet.

Notre Dukkah « maison » est composé de noisettes grillées, de pistaches grillées, d'un mélange de graines de coriandre, graines de tournesol et de carvi, torréfiés ensemble, de sésame torréfié, d'un peu de poivre noir, de paprika doux et d'un soupçon de menthe.
Un mélange qui mérite toute votre attention.

Un bon truc pour découper la pastèque

Et surtout pour ne pas devoir prendre une douche après en avoir mangé ...
Regardez ce petit clip sur Youtube.

Un petit proverbe ?

« Celui qui fait caca au milieu du chemin marchera dedans quand il revient ... »

Ca a l'air bête comme ça, mais à mieux y réfléchir ...

Vous désinscrire :-(

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

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

◊ **Agneau au dukkah** La recette ici

◊ **Houmous artichaut et mélange Dukkah** La recette ici

◊ **Comment faire du Tahini ?** La recette ici

Le tahini, tahin, tahina, téhina ou tahiné, est une crème de sésame, préparation orientale faite à partir de graines de sésame broyées, avec un peu d'eau, jusqu'à obtenir une pâte lisse.

C'est quand qu'on sera où ?

◊ **Les 26 et 27 août**: 4ème Edition du Brussels Tomatoes Festival, Ferme Nos Pilifs

◊ **Le 3 septembre**: La 6ième fête de la Tomate au Centre Technique Horticole, Chemin de Sibérie 4 à Gembloux, de 10h à 17h

◊ **Le 24 septembre**: Les jardins de Myrtille, portes ouvertes. La journée.

◊ **Le 30 septembre:** La Vieille Salme, Rue de la Grotte 5, 6690 Vielsalm

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

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 !

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

Find us on Facebook