LE COMPTOIR AFRICAIN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 5
Volume 2
Février 2018

Nouvel An asiatique (2018).

L'année du Chien de Terre commencera le 16 février 2018 et se terminera le 4 février 2019 pour laisser la place au signe du Porc de Terre.

Le Nouvel An lunaire ou Nouvel An Chinois 农历新年 (Nongli Xinnian) aussi appelé Fête du Printemps 春节(Chunjie) ou Fête du Têt au Vietnam est le festival le plus important pour les communautés asiatiques à travers le monde entier. Le terme Nongli Xinnian signifie littéralement "Nouvel an du calendrier agricole" car il se célèbre suivant le calendrier chinois qui est luni-solaire. Cette fête est un moment dont on profite en prenant des vacances et en se réunissant en famille. Les festivités s'étendent sur quinze jours, à partir de la nouvelle Lune jusqu'à la première pleine Lune de l'année qui correspond à la fête des lanternes.

Dire "BONNE ANNÉE" en chinois : 新年快乐 (Xinnian Kuaile) ou 新年好 (Xinnian Hao).

(Extrait de Chine Informations)

Et tout spécialement bonne année à notre belle-fille Cheng-Ya !

Epicement vôtres,

Geneviève et Bernard

Notre catalogue de produits 2018

Le catalogue 2018 est accessible ici

Nous vous invitons à le parcourir pour y découvrir les derniers produits que nous avons soit ajoutés à la gamme soit créés en fin d'année, tels que le « Tunèpah Mapuche » à essayer sur des avocats, sur une raclette, le « Cub'Bouillon » qui remplace les cubes de bouillon pleins de sel, de conservateurs, d'édulcorants par un mélange de livèche, oignon, échalote etc ., l'incomparable poivre frais de Kampot au sel, le Dukkah, mélange d'origine égyptienne, et tant d'autres, dont, bien sûr les thés et infusions de nos amis de SCOPTI / 1336.

Cumin, carvi. La différence.

Halte à la méprise et confusion entre cumin et carvi ! Le premier est une épice cultivée principalement en Inde et le deuxième se cuisine en Europe et relève de nombreux fromages. Le diététicien Bertrand Blanchot remet les points sur les i.

Les livres de cuisine et l'industrie agroalimentaire font rarement la différence, et pourtant carvi et cumin ont des saveurs très éloignées : l'un parfume la choucroute, l'autre le couscous !

Scandale : les fromagers entre autres, nous trompent ! Non contents de nous vendre de l'emmental en guise de gruyère, ils baptisent cumin le carvi qui aromatise le gouda ou notre doux munster.

Les botanistes sont plus précis et distinguent le cumimum cyminum du carum carvi... de quoi faire perdre son latin au commun des cuisiniers ! Voyons de plus près ce qui différencie ces frères ennemis.

Le cumin est une petite plante que l'on cultive principalement en Inde, (d'où elle est probablement originaire), et sur une grande partie du pourtour méditerranéen. Seules les longilignes graines jaune verdâtre à deux carpelles (avis aux initiés en botanique), qu'elle donne une fois l'an sont utilisées en cuisine.

A l'inverse, le carvi est bisannuel et s'élève jusqu'à 60 cm du sol. On le trouve sous des climats beaucoup plus rudes que le cumin, en Europe notamment, où il croît encore à l'état sauvage. C'est de ces graines noirâtre et arrondies (facilement identifiables grâce à 5 côtés plus clairs et un unique carpelle, (précision toujours pour les initiés en botanique et amis pharmaciens) que le cuisinier tire le meilleur parti, mais ses fanes peuvent être utilisées comme du persil et sa racine s'accommode comme panais ou navets. La suite 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

Deux recettes chinoises, à l'occasion du Nouvel An asiatique

- **Raviolis à la Vapeur - Siu Mai (Chine)** La recette ici
- **Soupe chinoise aux crevettes et trompettes de la mort** La recette ici

- **Pot-au-feu** La recette ici

Et toujours plus de recettes sur notre site, ainsi que les vôtres , si vous souhaitez nous envoyer vos recettes préférées.
http://comptoirafricain.net/category/recettes/

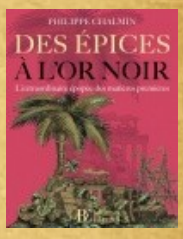
Vous souhaitez proposer nos produits ?

Chaque mois, de nouveaux magasins décident de proposer nos produits à leurs clients. 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 !

Un peu de (saine) lecture ?

Des Epices à L'Or Noir L'extraordinaire épopée Des Matières Premières .

Du poivre de Malabar au pétrole saoudien, de l'or du Nouveau Monde au gaz sibérien, c'est à un formidable voyage autour du monde que nous convie Philippe Chalmin avec Des épices à l'or noir.



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