# LE COMPTOIR AFRICAIN

**Un autre commerce, un autre monde …**

# The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene …

Année 5
Volume 5
Mai 2018

## Les beaux jours arrivent.

Et avec eux, barbecues, apéros avec les amis au jardin ou sur la terrasse.

Et plein d'opportunités d'utiliser les épices du COMPTOIR AFRICAIN pour imaginer des petites douceurs pour l'apéro, des marinades pour le barbecue.

Une « News-Pepper » un peu moins diversifiée que les autres, donc, tant nous aimerions vous proposer des façons d'accommoder nos produits et de les partager avec vos amis, votre famille.

Nous espérons que les beaux jours dureront, pour que nous ne devions pas, comme l'an passé, renommer notre coffret « BBQ et plancha » en « Espoir de BBQ » !

Et nous tenons, une fois de plus, à vous remercier de votre enthousiasme et de votre fidélité envers le COMPTOIR AFRICAIN et envers nos produits. Il y a, à ce jour, **89** magasins très actifs et une trentaine de « moins actifs » à proposer nos produits à vos clients.

Nous vous souhaitons un excellent été.

Epicement vôtres,

**Geneviève et Bernard**

## Les bons plans « Apéro » et BBQ

**Parce qu'on va quant même s'affranchir un jour des « crasses » qu'on nous propose en général, non ?**

**A l'apéro:**

- **Le Zaatar**: Une soucoupe d'une bonne huile d'olive, une soucoupe de Zaatar, un bon pain (du genre nord-africain), trempez le pain dans l'huile d'olive et ensuite dans le Zaatar.
- **Berbéré, Raz-El-Hanout, Massalé doux, Tunèpah Mapuche et autres …** Des mayonnaises « arrangées » et des légumes: faites votre mayonnaise « maison » (ou achetez un pot, au pire ☺) et incorporez-y un de nos mélanges, en quantité « selon vos goûts ». Proposez différentes mayos, avec un plat de carottes en bâtons, de chou-fleur, de radis et autres légumes à y tremper. Un régal.
- **Guacamole mexicain**, excellent, la recette ici, et très sympa sur, par exemple, un bon pain qui a un peu « trainé » sur la grille du barbecue.

- **Nos sésames, aux épices, au yuzu, à l'umé, au wasabi.** Sur des cubes de fromage, pour y tremper des tomates cerises qui sont d'abord passées dans la soucoupe d'huile d'olive, sur un peu de saumon cru …

**Sur le grill, BBQ, plancha**

- **Poulet mariné à la Gremolata**: Faites une marinade avec notre mélange **Gremolata**, de l'huile d'olive et un jus de citron. (De nouveau, proportions selon vos goûts). Laissez-y mariner quelques heures vos blancs de poulets en dés (ou vos **scampis**), faites-en des brochettes et, hop !, sur le BBQ ou la plancha.

- **Un steak d'espadon** ! Ce poisson est une pure merveille. Et la recette pour le préparer en marinade est ici.
- **Oignons verts en papillote**: quelques oignons verts, un tour de moulin de poivre sauvage de Madagascar Voatsyperifery, un léger filet d'huile d'olive. Refermer la papillote et quelques minutes sur le BBQ.

**En accompagnement, sur le côté**:
Riz façon « Eva »: mixer deux beaux bouquets de coriandre fraîche, une ou deux gousses d'ail, sel et poivre noir de **Kampot**, de la crème fraîche selon goût. Verser sur le riz cuit et bien mélanger. Une merveille !

Voilà, que du bon, que du simple, que du naturel, que du sain. A vos BBQ !

## 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

- **Votre mayonnaise « maison »** La recette ici
- **Guacamole mexicain « maison »** La recette ici

- **Espadon mariné** La recette ici

- **Allumer son barbecue** La recette ici
  Pas vraiment une recette, mais bien pratique.

Et toujours plus de recettes sur notre site, ainsi que les vôtres , si vous souhaitez nous envoyer vos recettes préférées.

## C'est quand qu'on sera où ?

◊ **Le 24 mai, vers 18h**: présentation produits chez Ma Terre Première, Rue du Doyenné 124 à Uccle

◊ **Le 9 juin de 11h à 16h**: « Epices et Tout » à Tournai,

◊ **Le 23 juin, à Estinnes**: Journée de soutien aux réfugiés. Plus d'info à venir.

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

## 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 !

## 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