LE COMPTOIR AFRICAIN

Un autre commerce, un autre monde …

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene …

Année 6
Volume 2
La 55ième
Février 2019

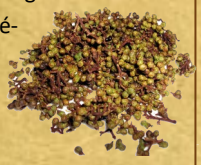
Quelques nouveautés

Nous vous avons « dégotté » quelques superbes produits !

Les **Baies Mack Khen**, dont nous vous parlons plus largement là.

Le **poivre Andaliman**, aussi appelé « baie des Bataks ».

C'est n'est pas vraiment un poivre mais une baie d'origine indonésienne, plus précisément du Nord de l'île de Sumatra, au bord des rives du lac Toba.



Cette baie plutôt rare est récoltée par une ethnie qui vit principalement sur l'île de Samosir située au milieu du lac Toba : le peuple Batak. Voilà pourquoi on l'appelle aussi baie des Bataks.

Au nez, il possède un parfum très frais et acide, fortement citronné, d'où son nom de baie citron.

En bouche, on retrouve la fraicheur et l'agrume (lime, mandarine et pamplemousse) accompagné d'un piquant qui n'en est pas un : comme le Sichuan, la sensation de piquant ressenti est en fait une propriété anesthésiante très agréable sur la langue, car ce faux poivre ne pique pas.

Il possède une belle longueur en bouche. En terme de saveur, il se rapproche beaucoup des baies Ganshu, les cousines du Cameroun.

Epicement vôtres,

Geneviève et Bernard

Nouveau: Les Baies Mack Khen

Cette baie sauvage de la famille des rutacées est un Zanthoxylum rhetsa sauvage récolté dans les montagnes au nord du Laos.

Nous travaillons avec **Maï Savanh Lao,** une entreprise de commerce équitable, certifiée WFTO, créée en 2005.

Ils fournissent technique et conseils aux agriculteurs et paysans du Laos qui produisent du Sacha Inchi. Votre bonne santé est liée à leur bien-être.

Être impliqué à tous les stades de la production, de la ferme au moulin et du moulin au produit, leur permet de maintenir les plus hauts standards de production et d'intégrité de nos produits.

"Nous avons opté pour une structure de type « Non lucratif » et tous les bénéfices sont réinvestis dans les activités." leur politique interne s'appuie sur des valeurs d'équité dans le travail et de respect de la personne. "Cela se traduit par la mise en place d'une relation durable avec le producteur, par le paiement d'un prix juste et par un respect de l'environnement naturel."

Avec de belles notes d'agrumes faisant penser à de l'écorce de clémentine confite, la baie Mắc Khén est une épice d'une grande subtilité aromatique. Cette épice rare est d'ailleurs très recherchée par les grands chefs. En effet, elle est connue pour sa délicatesse et son côté légèrement mentholé.

Utilisée entière ou moulue, elle accompagnera à merveille les poissons, crustacés, fruits de mer, le canard, les salades d'endives… Elle sera également surprenante dans vos plats sucrés tel que des compotes ou salades de fruits, fruits pochés…

Utilisez cette épice aux parfums d'agrume pour parfumer subtilement tous vos produits de la mer : tous les poissons, langoustes, homards, noix de St Jacques, langoustines, coques, couteaux, bref, tous les crustacés !

De manière générale, vous en ferez usage pour aromatiser toutes vos sauces, marinades et autres plats mijotés. Ajoutez-en dans vos bouillons, soupes, veloutés, etc. Elles donneront une autre dimension aux viandes rouges mais en petite quantité. Délicieux sur un bon carpaccio par exemple. Mais elles sublimeront aussi tous vos légumes et tous les plats à base d'œufs : omelettes, œufs au plat, œufs brouillés, œufs à la coque, etc.

Autres noms: Baie des cimes, Mac-Khen, Mat-Khen, Ma Khuang, Ma kwaen, poivre de forêt, baie des Akhas

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

- **Couscous de chou-fleur aux épices et aux fruits secs** La recette ici
- **Lotte sautée aux oignons et à la citronnelle** La recette ici
- **Petit salé aux lentilles, saucisses et lardons fumés** La recette ici

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

Un peu de saine lecture ?

Cucina Italiana - Mes recettes préférées

Carlo de Pascale

70 recettes simples assorties de conseils pratiques et d'anecdotes historiques.

Carlo de Pascale se passionne pour toutes les cuisines du monde, leur Histoire et les petites histoires. La cuisine italienne reste celle de ses racines, il nous régale ici de ses recettes préférées, celles qu'il aime faire et refaire, et complète ce condensé de l'Italie gourmande d'un petit dictionnaire et d'anecdotes historiques. A acheter, à offrir, à lire, à user … Disponible ici.

Vous désinscrire :-(

Ce serait dommage mais c'est possible … ici.

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

Find us on Facebook