LE COMPTOIR AFRICAIN

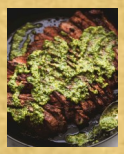
Un autre commerce, un autre monde …

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene …

Année 6
Volume 9
La 61ième
Septembre 2019

Chimichurri

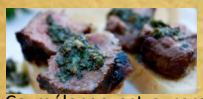


Alain, notre voisin et ami, nous appelle pour nous demander si nous connaissons le Chimichurri, qu'il a découvert dans un restaurant.

« Oui, et si tu en veux, on t'en fait. »

Nous connaissions mais nous n'avions jamais goûté.

Nous avons amplement remédié à



ce manque de curiosité intello-culinaire ☺

Ce mélange est surprenant, délicieux et fonctionne avec du bœuf, du poulet, du poisson …

Donc, un « spécial Chimichurri » !

Ce mélange est déjà disponible au COMPTOIR AFRICAIN.

Epicement vôtres,

Geneviève et Bernard

Riz à la girofle et à la cardamome

- 60 gr de riz par personne (l'équivalent d'un petit verre)
- 2 clous de girofle
- 2 gousses de cardamome verte

Laver le riz 3 à 4 fois. Le laisser ensuite tremper 30 minutes dans de l'eau claire. Mettez la girofle et la cardamome dans l'eau et lancez ensuite la cuisson. Le riz doit juste être recouvert d'eau. Et lorsque l'eau bout, les odeurs, arômes et parfums se mélangent.

Ne touchez plus à rien ! A ce moment, vous réduisez la chaleur de cuisson pour le laisser mijoter tranquillement dans son bain d'épices… Quand toute l'eau est absorbée, c'est prêt !

La sauce Chimichurri

Le chimichurri est un condiment sud-américain à base de piment, originaire d'Argentine et d'Uruguay, utilisé en Argentine et Uruguay, et aussi plus au nord jusqu'au Nicaragua et au Mexique. C'est une variante de la sauce verte, bien qu'il en existe une version rouge, également utilisée comme marinade pour la viande grillée. C'est le compagnon systématique de toutes les viandes grillés dans ce pays notamment le churrasco, lui-même reconnu mondialement comme une des meilleurs viandes de bœuf au monde avec le Kobé japonais ou le Wyagu australien.

De nombreux linguistes tiennent le nom, chimichurri, comme dérivé du tximitxurri basque, prononcé chee-mee-CHOO-ree; trébuchement interprété comme «un mélange de plusieurs choses sans ordre particulier».

Une autre histoire prétend que le nom vient de «Jimmy's curry», Jimmy, étant un Anglais qui a rejoint le combat pour l'indépendance de l'Argentine. Son nom, difficile à prononcer pour les Argentins, se transforma en chimichurri.

Miguel Brasco, critique culinaire argentin, croit que le mot a été inventé lorsque les Britanniques ont échoué dans leur invasion de Rio de la Plata en 1806 et ont été faits prisonniers. Les détenus demandaient des condiments pour leur nourriture et mélangeaient l'anglais et l'espagnol.

Le chef Perbacco, Staffan Terje, pense que chimichurri est identique à la sauce salmoriglio de Sicile, qui est principalement servie avec des fruits de mer.

La composition du Chimichurri que nous vous proposons est la suivante: ail, oignons, origan, persil plat, cumin moulu, coriandre, piment langue d'oiseau, sauge, poivre noir de Madagascar. A vous d'y ajouter huile d'olive et vinaigre, soit de vin rouge, soit de Xérès.

La pensée du mois

"If you want to get first, run alone. If you want to go far, walk together". (Swahili proverb, Kenya)

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. Chimichurri !!

- **Entrecôtes sauce Chimichurri** La recette ici

- **Poulet grillé avec sauce Chimichurri et riz brun** La recette ici

- **Poisson grillé & chimichurri au vinaigre de citron** La recette ici
- **Country potatoes, Pommes de terre au four** La recette ici

- **Pommes de terre rôties à la suédoise : Hasselback potatoes** La recette ici

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 ?

◊ **les 29 août et 26 septembre** à partir de 17h, marché des producteurs et artisans locaux de Binche, Square Derbaix (place de la gare)

◊ **Le 22 septembre,** Marché du terroir et brunch champêtre à Estinnes.

Proposer nos produits à vos clients?

Chaque mois, de nouveaux magasins décident de proposer nos produits à leurs clients. Voir la liste

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 … ici.

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

Find us on Facebook

REFUGEES WELCOME