LE COMPTOIR AFRICAIN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 7
Volume 5
La 69ème
Mai 2020

Vu que ...

... tout le monde a un avis, il y en a plein qui savent tout sur tout, on lit, voit, entend, tout et son contraire.
Et vu que nous, on n'a pas fait virologie + épidémiologie + confinologie + masquologie à l'unif, on n'en sait rien et donc, on espère juste, de tout cœur, que vous allez tou(te)s bien, ainsi que vos familles et vos proches.
Mais nous sommes quand même vachement heureux de constater la polyvalence de certains, qui s'étaient déjà déclarés experts en géopolitique, et ensuite en climatologie, et qui se posent maintenant en « experts en épidémiologie ».
Toujours les mêmes, du reste ☺
Vraiment, il y a des génies, j'vous jure !

Epicement (*) vôtres,
Geneviève et Bernard
(*) je n'ai pas dit « Epiciologiquement »

Un peu de (très) saine lecture

Les Vieux Fourneaux.
Une BD géniale !
Paul CAUUET et Wilfrid LUPANO.
Pierrot, Mimile et Antoine, trois septuagénaires, amis d'enfance, ont bien compris que vieillir est le seul moyen connu de ne pas mourir. Quitte à traîner encore un peu ici-bas, ils sont bien déterminés à le faire avec style : un œil tourné vers un passé qui fout le camp, l'autre ...
Je ne peux m'empêcher de me répéter, tant cette BD est excellente ! Et les deux auteurs sont géniaux.

Vous désinscrire ☹

Ce serait dommage mais c'est possible ... en cliquant ici. Je ne serai pas fâché, je serai juste très triste, mais bon ...

Le macis de muscade

Le macis, également appelé « fleur de muscade », est l'épice obtenue à partir du tégument de la noix de muscade (l'arille plus précisément). C'est la fine couche entourant la noix de muscade. D'une belle couleur rouge quand il est frais, le macis devient orange en séchant.
Plus raffiné que la noix de muscade, on l'utilise en cuisine dans les plats salés, sucrés-salés, mais aussi sucrés. On le trouve souvent moulu, et plus rarement entier. D'usage très fréquent pendant l'Antiquité, on associe le macis avec les poissons fins tels que le sandre, la perche, mais aussi avec les viandes blanches (rôti de porc). En dessert, il se marie très bien avec les fruits poêlés ou encore avec le chocolat.

On l'emploie également dans la préparation de mélanges d'épices pour cretons et tourtières (recettes traditionnelles du Québec), pickles (cornichons) ou de vinaigre épicé pour la conservation de légumes.
Il entre aussi dans les ingrédients de l'hypocras, une boisson d'origine médiévale que l'on fabrique de nos jours en pays d'Oc.

Il s'intègre très agréablement aux épices utilisées pour la confection du vin chaud ou encore à celles utilisées dans le cadre de la fabrication d'infusions d'eau chaude ou de thés. A essayer, donc.

Encore un peu plus de saine lecture

Pourquoi j'ai mangé mon père
Une famille préhistorique ordinaire : Édouard, le père, génial inventeur qui va changer la face du monde en ramenant le feu ; Vania, l'oncle réac, ennemi du progrès ; Ernest, le narrateur, un tantinet benêt ; Edwige, Griselda et d'autres ravissantes donzelles...
"*Ta saloperie de feu va vous éteindre tous, toi et ton espèce, et en un rien de temps, crois-moi ! Yah ! Je remonte sur mon arbre, cette fois tu as passé les bornes, Edouard, et rappelle-toi, le brontosaure aussi avait passé les bornes, où est-il à présent ? Back to the trees ! clama-t-il en cri de ralliement. Retour aux arbres !*"
A commander chez Les Yeux Gourmands, par exemple. Une excellente librairie, à Saint-Gilles.

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.

- **Burger végétarien au steak de betterave** La recette ici **(végétarien)**

- **Korma d'agneau pilaf** La recette ici
- **Poulet truffé au beurre de sauge** La recette ici

- **Riz à l'indonésienne (Nasi goreng)** La recette ici **(végétarien)**

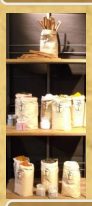
- **Gyros de poulet** La recette ici **Une recette de Philippe, de Phil'à Table, à Eghezée.**

Si vous avez envie de partager des recettes, n'hésitez pas à nous les envoyer par email à recettes@comptoirafricain.be Merci !

La pensée du mois.

« Si les femmes baissent les bras le monde s'effondre. » Proverbe africain

C'est quand qu'on sera où ?



Hélas, beaucoup de belles manifestations ont été annulées et, pour le moment, nous ne savons pas vous dire quand nous serons où et où nous serons quand.
Mais promis, dès qu'on en sait plus, on vous en dit plus.

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 !
Nous cherchons des chouettes épiceries sympas en Flandre, je sais qu'il y en a plein, plein.
Si vous en connaissez, merci de nous le faire savoir par mail à bernard@comptoirafricain.be