LE COMPTOIR AFRICAIN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 8 et 9
Volume 12 et 1
Les 87ème et 88ème
Décembre 2021
et janvier 2022

J'avoue, j'avoue ...

Un solide coup de flemme quand nous avons fermé la boutique le 23 décembre.
J'aurais dû rédiger la « News-Pepper » de décembre mais, j'avoue, j'ai été trop flemmard.

A ma décharge, l'année a été sérieusement chargée, et nous l'avons terminée « un peu sur les rotules » (ce qui en jette …)

Et nous revoilà, en pleine forme, prêt(e)s à vous proposer nos épices, nos mélanges, et à partager avec vous notre passion.
Et nous savons que nous pouvons compter sur votre énergie, votre enthousiasme, votre fidélité.
Et nous vous en remercions.

Epicement vôtres,
Geneviève et Bernard

De la bonne et saine lecture

TCHAK! Tchak ! – La revue paysanne et citoyenne qui tranche

MÉDOR Journalisme belge d'investigation. Indépendant. Inclusif. Participatif

POUR pour écrire la liberté SCRL FS est une coopérative d'édition créée le 31 janvier 2017 et qui a pour objectif de contribuer à l'édification d'une société démocratique, libre, juste, solidaire et durable

Reporterre Journal indépendant, sans publicité, sans actionnaire, en accès libre, financé par les dons de ses lecteurs.

Le proverbe du mois

« La vie, c'est ce qui vous arrive alors que vous étiez en train de prévoir autre chose. »
Jeanne Moreau

La bonne année !

Ca me fait tout bizarre de l'écrire, parce qu'en fait, c'est ce que nous vous souhaitons tous les jours, tacitement.
Mais donc, nous vous souhaitons, à toutes et à tous, tout ce qui se fait de mieux, tout le meilleur, pour l'année qui commence. Et on ne va pas se pourrir la vie avec des idioties !
Bref: « **Milk the day** » et « **hakuna matata** »

Quelques nouveaux produits

En ce début d'année, nous vous proposons quelques nouveaux produits, tout droit sortis de notre atelier.

Sel Toscan
Un sel-mélange bien équilibré et savoureux pour accompagner un pain de veau, une sauce tomate.
Ingrédients: laurier en feuilles, thym, ail semoule, basilic, oignons, origan en feuilles, poivrons rouges séchés, poivrons verts séchés, romarin, sel de Guérande

Pasta "Mama"
On ferme les yeux, on goûte, on hume, et on a l'impression que c'est la Mama qui vient de déposer un beau plat de pâtes sur la table. COME A CASA ! Goûtu, parfumé, équilibré. L'Italie dans votre assiette. Rien à redire, si ce n'est "Encore !"
Ingrédients: laurier en feuilles, sel marin pur, sauge, basilic, thym, oignons, paprika doux

Mélange 5 baies de poivres
Un mélange de poivres et de baies artistiquement dosé pour vos préparations.
Ingrédients: baies roses, poivre vert déshydraté, poivre de Jamaïque, poivre du brésil, poivre blanc de malabar

Mélange Gravelax
Le gravlax (du suédois gravlax, « saumon séché » ou « saumon enterré ») est une spécialité culinaire des cuisines traditionnelles nordiques, à base de filets de saumon cru longuement marinés, macérés, et séchés avec du sel, du sucre, du poivre et de l'aneth.
Ingrédients: cardamome verte, sel marin pur, poivre de Sichuan Fagara, écorces de citron, gingembre en morceaux, moutarde en graine blonde, aneth, sucre roux de canne nature

Arrabiata
Puissant, relevé, tout en arômes, ce mélange classique d'herbes et d'épices plaira aux amateurs de cuisine italienne. Un accompagnement parfait pour vos pâtes.
Ingrédients: piment de Cayenne langue d'oiseau, sel marin pur, basilic, persil, ail semoule, romarin, oignons, niora

Bruschetta
Un délicieux mélange, bien équilibré, pour vos Bruschettas. La Bruschetta est un pain tartiné de sel et d'huile, de saucisse, ou de légumes comme la tomate ou les courgettes avec de la mozzarella.
Ingrédients: piment de Cayenne langue d'oiseau, sel marin pur, poivre du brésil, basilic, poivrons rouges séchés, poivrons verts séchés, tomates séchées, échalote en lamelles, niora, ail semoule, oignons, origan en feuilles

Taboulé
En arabe, taboulé signifie salade assaisonnée. Un assemblage d'épices tout prêt qui donnera à vos taboulés et salades une fraîcheur et un parfum estival.
Ingrédients: poivre du brésil, sel marin pur, persil, ciboulette tubulaire, citronnelle, oignons, écorces de citron, menthe douce, tomates séchées

Quelques fruits et légumes du mois.

Cette belle présentation nous vient de https://larecette.net/calendrier/

Les recettes du mois.

- **Côtes de porc grillées à la sauce à l'orange** La recette ici
- **Soupe d'hiver aux pommes de terre** La recette ici
- **Velouté aux orties** La recette ici
- **Saucisse de Morteau aux crozets, sauce au vin rouge** La recette ici

Proposer nos produits à vos clients?

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

Vous souhaitez rejoindre notre réseau de revendeurs ? Vous connaissez une épicerie dans laquelle vous verriez bien nos produits ? Suggérez leur de nous contacter !

Quelques nouveaux produits (suite)

Tarte à la citrouille
L'épice pour tarte à la citrouille, également connue sous le nom d'épice à la citrouille, est un mélange d'épices américain couramment utilisé comme ingrédient dans la tarte à la citrouille.
Ingrédients: cardamome verte, poivre de Jamaïque, mélange 4 épices (en fait, 7 ...)

French Potatoes
Un mélange savamment dosé pour faire de délicieuses pommes de terre au four.
Ingrédients: poivre vert déshydraté, sel viking, niora, herbes de Provence, oignons, sel rose de l'Himalaya

Golden Milk Latté
Cette préparation d'origine indienne que l'on retrouve sous le nom de « haldi ka dooh » est l'équivalent de notre grog ou de notre lait chaud avec du miel. Laissez infuser à feu doux pendant 10 minutes. Au moment de servir, ajoutez du miel selon votre goût.
Ingrédients: curcuma, poivre noir, gingembre, cannelle

Patatas Bravas
Reines des tapas, plat typique de l'Espagne, les patatas bravas, c'est la première chose qu'on commande quand on met le pied en Espagne !
Ingrédients: piment de Cayenne langue d'oiseau, sel marin pur, ail semoule, sucre roux de canne nature, poivrons rouges séchés, tomates séchées

Sésame grillé au Miso qui, lui, nous vient directement du Japon.
Ce SÉSAME à saupoudrer est fait de graines de SÉSAME blanc recouvertes de miso de riz avant d'être séchées pour en préserver la saveur. Le SÉSAME au miso s'utilise à la manière d'un furikake et se saupoudre en touche finale sur diverses préparations comme du riz blanc, des california maki, de la pizza, des salades ou une belle burrata crémeuse.

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

Find us on Facebook