



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 11
Volume 7
La 112^{ème}
Juillet 2024

Des dips et des rubs !

Postulat de départ: il va finir par faire beau ! Si, si !

Et donc, l'heure des apéros en terrasse approche.

Et avec eux, en suite logique, les barbecues.



En conséquence, il est plus que temps de parler de dips et de

rubs.

Et ne soyez pas géné(e)s de proposer des dips à l'apéro.

Ne cédez pas au complexe des dips !

Nombre de nos mélanges sont parfaits pour créer des dips qui raviront et étonneront vos amis.



Et nos rubs vont apporter à vos barbecues une touche inoubliable.

Epicement vôtres,
Geneviève et Bernard

Et après, on dit que c'est un certain gars qui vend des lunettes qui est fou ...



Quelques liens.

Il y a sur Facebook plusieurs groupes à propos des barbecues:

- <https://www.facebook.com/groups/1006196239904064>
- <https://www.facebook.com/groups/513354146064786>
- <https://www.facebook.com/groups/131645912409952>

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

+32 493 18 18 08

Les dips

« To dip », en anglais, signifie littéralement « mettre quelque chose dans un liquide pendant une courte durée ».

Par extension, on pourrait dire « faire une trempe ». Bref, par exemple, tremper un morceau de légume (carotte, chou-fleur, radis, ...) dans une sauce.

La base que nous utilisons est un mélange 40%-60% de mayonnaise et de yogourt, pour que ce ne soit pas trop lourd.

Ensuite, et en quantité selon votre goût, on y incorpore un mélange d'épices au choix.

Nos suggestions:

Pour les légumes:

- Carotte
- chou-fleur
- Radis
- Céleri
- chou-rave
- tomates cerises
- Concombre



Pour les mélanges:

- Berbéré
- Garam Massala
- Massalé
- Colombo
- Lamhajun
- Curry
- Pinches Tacos

Les rubs

Les rubs sont des marinades sèches qui ajoutent des arômes à votre viande et forment de belles croûtes surtout dans les cuissons basse température.

Beaucoup de gens connaissent les marinades humides avec de l'huile par exemple, on utilise ce type de marinade pour les cuissons très rapides. La viande étant composée à 80% d'eau et l'eau et l'huile ne se mélangeant pas, c'est une barrière à la saveur. Par contre, en cuisson rapide, l'huile va augmenter le marquage sur la grille.



Dans les rubs, il existe deux catégories, les rubs sucrés à utiliser en cuisson indirecte et les rubs non sucrés qui peuvent être utilisés en cuisson directe en grillade par exemple. Il y a encore une nuance dans

C'est quand qu'on sera où ?



Le samedi 24 et dimanche 25 août 2024:

Brussels Tomato Festival, de 10h à 18h.

[La Ferme Nos Pilifs.](http://LaFermeNosPilifs.be)

Trassersweg 347, 1120 Bruxelles

02/262 11 06



Vous désinscrivez ☹

Ce serait dommage mais c'est possible ... en cliquant [ici](#). Je ne serai pas fâché, je serai juste triste, très très triste ...

Bref, moi, à votre place, je ne ferais pas ça !

Les rubs (Suite)



chaque rub, les pimentés et les épicés.

➤ Enduisez légèrement la viande d'huile (olive, tournesol, etc.) pour aider le rub à adhérer.

➤ Saupoudrez généreusement le rub sur la viande. Assurez-vous de couvrir toutes les surfaces.

➤ Massez le rub dans la viande avec vos mains pour vous assurer qu'il adhère bien

➤ Pour une meilleure pénétration des saveurs, enveloppez la viande dans du film plastique et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant au moins une heure.

➤ Sortez la viande du réfrigérateur et laissez-la atteindre de nouveau la température ambiante avant la cuisson.

Le petit tableau ci-dessous reprend nos principaux rubs et leurs composants (sans les proportions qui sont « secret défoncé »). *Non, ce n'est pas une faute de frappe ☺*

Nom du rub	sucre brun	paprika	sel	poivre	ail	chili	oignon	thym	romarin	jamaïque	cumin	origan	muscade	Cayenne	Gitroffe
Briskets & Ribs	x	x	x	x	x	x									
Chicken Wings	x	x	x	x	x		x	x	x						
Texas			x	x	x	x	x			x					
Memphis		x	x	x	x	x	x				x	x			
Kansas City	x	x	x	x	x	x	x							x	
Caribbean	x	x	x		x			x		x			x	x	x



Find us on Facebook

LinkedIn

twitter



Framasoft

