



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 11
Volume 9
La 114^{ème}
Septembre 2024

Brrrrrrrrr.

AU moment de démarrer la rédaction de cette nouvelle « News-Pepper » sur je-ne-savais-pas-encore-quel-sujet, j'ai regardé par la fenêtre et je me suis dit « Plats d'hiver ! ».



Ce sera donc, raclettes, fondues et tartiflettes au menu ce mois.

Et, si je peux me permettre un petit conseil, en ce qui concerne la raclette et la fondue, armez-vous de différents poivres (du Comptoir Africain, évidemment, bien sûr, quoi d'autre ? ☺), de sel fou, de sel du trappeur et de notre mélange « Fondue et raclette » et variez les plaisirs (les bonheurs ...) en alternant les poivres et les mélanges dont vous allez saupoudrer ce qui sort du caquelon.



Vous allez vous régaler !

Bon, au passage, je vous rappelle notre moulin malin. Histoire de ne pas avoir plusieurs moulins à table et/ou en cuisine.



Epicement vôtres,
Geneviève et Bernard

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



Sur la raclette et la fondue

- Poivre noir de Kampot
- Poivre noir de Malabar
- Mélange raclette/fondue
- Sel du trappeur
- Sel fou
- Poivre long de Timiz

Raclette, fondue, tartiflette : histoire de plats d'hiver

La tartiflette est votre péché mignon



La tartiflette est un plat typiquement savoyard, à base de pommes de terre, lardons, oignons et crème recouvert par un reblochon coupé en deux, aspergé de vin blanc et gratiné au four.

Son nom vient du savoyard tartifla qui signifie pomme de terre.

Depuis 2014, la tartiflette au reblochon de Savoie est certifiée label rouge. Elle doit être faite uniquement avec du reblochon de Savoie AOP, et ce fromage doit constituer au minimum 20% du plat.

Une raclette avant toute chose

La raclette est née dans les Alpes, de l'autre côté de nos frontières : en Suisse dans le Valais. C'est dans ce canton qu'était produit, dès le XII^e siècle selon la tradition, le fromage Raclette, au lait de vache et à la pâte pressée non cuite.



Les bergers coupaient les meules en deux, les plaçaient dans la cheminée et raclaient le fromage fondu sur une tranche de pain ou leurs pommes-de-terre. Aujourd'hui, lorsque vous dégustez ce plat en Suisse, c'est encore un racleur professionnel qui remplit votre assiette.

Rien ne vaut une fondue savoyarde



La fondue savoyarde est composée de Beaufort et de gruyère ou emmental de Savoie fondus avec du vin blanc.

La fondue de fromage est connue depuis l'Antiquité, Homère évoque déjà un plat de fromage de chèvre fondu dans l'Illiade. En France des recettes évoquent ce mets aux XVII^e et XVIII^e siècles.

En Suisse ce plat est vu comme l'un de ses emblèmes culinaires. Selon la tradition, d'abord mets des bergers, il se serait démocratisé lorsque l'armée l'a intégré dans ses livres de cuisine.

[Plus d'info ici.](https://www.7sur7.be)

Les astuces.

- 👉 Osez changer de fromages
- 👉 Varier les charcuteries
- 👉 Choisir des accompagnements originaux
- 👉 La bonne boisson

Ces quatre astuces son détaillées sur le site

<https://www.7sur7.be>



Quelques fruits et légumes du mois.



Cette belle présentation nous vient de

<https://larecette.net/calendrier/>

Et puis, il y a les crozets et les diots !

Et, selon la formule habituelle, pour un bon plat de crozets et de diots, « je ferais des kilomètres sur mon derrière ». Si, si ...

Crozets de Savoie

Les crozets sont de petites pâtes carrées, souvent faites à partir de farine de blé ou de sarrasin. Elles sont populaires dans les montagnes de Savoie. Elles sont traditionnellement utilisées dans des plats réconfortants, comme le gratin de crozets, où elles sont mélangées avec du fromage (souvent du Beaufort ou de l'Emmental), de la crème et parfois des lardons.



Diots de Savoie

Les diots sont des saucisses savoyardes, généralement fabriquées à partir de porc, mais parfois mélangées avec du bœuf. Elles peuvent être nature, fumées ou aromatisées avec différentes herbes et épices. Leur texture est relativement grossière, et elles sont souvent mijotées dans du vin blanc (ou parfois du vin rouge) avec des oignons pour leur donner plus de saveur.



Les diots sont généralement servis avec des accompagnements riches, comme des pommes de terre, de la polenta ou bien sûr des crozets.

Plat traditionnel : Crozets et diots de Savoie

Les crozets sont cuits à l'eau puis gratinés au four avec du fromage, tandis que les diots sont cuits lentement dans une sauce au vin blanc, avec des oignons. Les deux sont ensuite servis ensemble, offrant un repas copieux et chaleureux.



AVERTISSEMENT: Il est possible d'avoir besoin d'un chariot-élévateur pour quitter sa chaise en fin de repas... ☹

Vous désinscrire ☹

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 !

<http://www.comptoirafricain.be>

Em@il: info@comptoirafricain.be

+32 493 18 18 08



Find us on
Facebook

LinkedIn

twitter

