



Hace un tiempo, una mañana de un fin de semana, triste, lluvioso, nostálgico prepare a mi mujer un cafe para desayunar con espuma de leche y notas de canela que le gustó tanto que desde entonces se lo prepara todas las mañanas.

A 2000 y pico kilometros al este de Madagascar, en el oceano indico, **la isla de la Reunión conforma junto a isla Mauricio el archipelago de las islas MASCAREÑAS**. Son islas en las que la caña de azúcar, la vahinilla, la pimienta y el cacao, entre otros, son hijos mimados hasta la obsesión en estas islas. Una día os contaré la historia de un tío mío, experto mundial en cafe y cacao, que vivio en una isla junto con otras parejas de ingenieros agrónomos para mejorar la calidad del cacao, en una especie de comuna que recibía provisiones -entre otras varias cajas de buen ron y whisky ? por barco una vez por mes. Menuda experiencia vital, aún se le encienden los ojos cuando habla de ello.

Esta introducción es para explicar que importan desde Francia estos dos azucares que comecializan entre otros en el club del Gourmet de el CI : **el azúcar moreno a la canela es ideal con tartas de manzana, compotas, piña fresca, café o té, el otro azúcar, el azúcar moreno a la nuez de coco, es ideal para crepes, gofres, sopas de frutas blancas y también tartas de manzana.**

Como dicen en la pelicula **AMELIE**, algunas placeres son cosas muy pequeñas, como introducir las manos en sacos de arroz, u otros son como estos azucares, no son demasiado caros y son tan buenos.. que bueno !!

Estoy deseando preparar una tarta de manzana para lanzar el grito que reúne a la tribu

¡A TABLE!