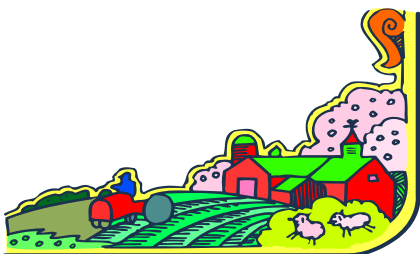




### Cette semaine au Marché :

BO Bleuets  
Fleur de Sel (plats cuisinés)  
Girolois Inc. (agneaux)  
La Fromagerie des Cantons  
Le P'tit Cochon Rond  
Le Roi de la Fraise (maraîcher)  
Les Délices Campagnards (veau de grain et bouvillon)  
Les Marinades de Mamie Réjeanne  
Les Miels de La Ruche  
Les Petits fruits BIO (bleuets bio)  
Les Vergers de la Colline  
Pascal Laplante (maraîcher)  
Rusé comme un Canard  
Vignoble les Artisans du terroir  
Volailles Aux Grains Dorés



### LE SOURIRE DE LA SEMAINE

Si tu trouves le passage, alors je t'apparais. Tu pourras me garder ou bien me partager. Mais si tu me partages, alors je disparaiss. La parole est d'argent. Le silence d'or. Je suis un véritable trésor. Qui suis-je?  
Le secret!

## Le journal du Marché

Vol 5 no 8

C'est la saison des bleuets. BO Bleuets (10 ch. Scott, à Granby) et Les Petits fruits BIO (134 rue Bruce, à Granby) vous offrent ces magnifiques petits fruits. Afin de bien en profiter, je vous offre une recette de « **Gâteau fondant au chocolat noir et au bleuets** »

### Il vous faut :

2 œufs  
1 yogourt nature de 100 gr (3.5 onces)  
150 gr (1 ts 1/2) de farine  
100 gr (1 ts) de sucre  
1 c. à thé de poudre à pâte  
100 ml (1 ts) d'huile végétale  
200ml (2 ts) de chocolat noir de bonne qualité  
200 ml (2 ts) de bleuets frais de chez BO Bleuets ou Les Petits fruits BIO



### Préparation :

1. Préchauffer le four à 375° (190°C).
2. Beurrer et fariner un moule à gâteau de 8 pouces.
3. Avec une mixette, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et épaississe.
4. Ajouter le yogourt, la farine et la poudre à pâte. Bien mélanger.
5. Incorporer l'huile petit à petit jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.
6. Faire fondre le chocolat aux micro-ondes (2 min. à MED) ou au bain-marie.
7. Ajouter les bleuets dans le chocolat, mélanger délicatement afin de bien les enrober. Puis, verser le tout dans la préparation. Mélanger juste un peu, il faut éviter le plus possible que les bleuets se brisent.
8. Mettre au four 50 min. env. et laisser refroidir avant de démouler.

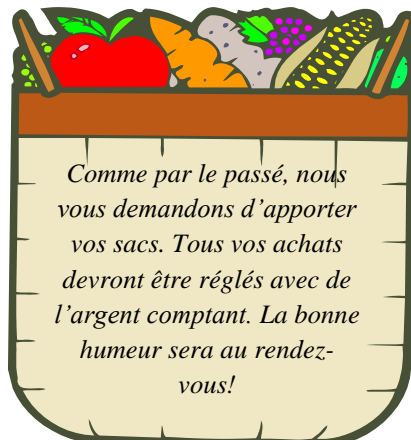
(Source: Mon livre de recettes personnelles, S. Lussier)



Samedi le 28 juillet 2012 est une journée à marquer d'une pierre blanche : le Marché Public de Granby et région est maintenant déménagé à la Place Johnson. Ça vaut le déplacement!



Les gens sont venus nombreux. Certains découvraient le Marché Public de Granby et région. Partout, on voyait des sourires et même le soleil s'est mis de la partie. Les exposants sont regroupés en deux rangées, ils se font face et au milieu on retrouve des tables à pique-nique. Les locavores peuvent prendre le temps de manger un petit quelque chose puis continuer à faire leurs emplettes. On peut dire que ce nouvel emplacement gagne en popularité et que c'est vraiment une *Place Publique*. Venez en grand nombre, savourez les excellents produits des exposants et voir le nouveau site du Marché Public de Granby et région.





## Les Vedettes de la Semaine:

Rusé comme un canard: Gras de canard et d'oie

Les Délices Campagnards: Surprise!

Volailles Aux Grains Dorés: Dindon haché

Les Vergers de la Colline: Surprise!

Fromagerie des Cantons: Le Zéphyr

Les Petits fruits BIO : Les bleuets bios!

Marinades Mamie Réjeanne: Cornichons sucré

Les Artisans du terroir: Vin d'hiver au chocolat

Le P'tit cochon rond: Porc haché

Pascal Laplante Maraîcher: Tomates des champs

Fleur de Sel: Surprise!

Le Roi de la Fraise: Les glaïeuls

Bo Bleuets : Les bleuets

Les Miels de la Ruche: Caramel-miel

Girolois: Sauce à spaghetti à l'agneau