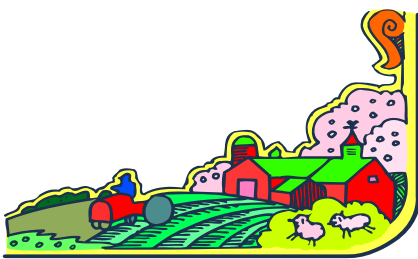




### Cette semaine au Marché :

Canneberges Leclerc  
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 Fours du Roy (boulangerie)  
Les Marinades de Mamie Réjeanne  
Les Miels de La Ruche  
Les Vergers de la Colline  
Pascal Laplante (maraîcher)  
Vignoble les Artisans du terroir  
Volailles Aux Grains Dorés



## Le journal du Marché

Vol 5 no 12

### Tarte renversante aux pommes avec sirop d'érable

Cette recette nous vient de Mme Céline Ravenelle, des Marinades de Mamie Réjeanne, que vous retrouvez chaque samedi au Marché Public de Granby et région. Elle m'a dit que c'est un succès à tout coup! Pour sa part elle ne la renverse pas à sa sortie du four. Je crois savoir pourquoi; elle n'a pas le temps car c'est trop bon!

#### Ingrédients

- Env. 6 ou 7 pommes Cortland pelées et coupées en quartiers
- Le jus d'un citron
- 1 tasse (250 ml) de sirop d'érable (que vous retrouverez au kiosque des **Marinades de Mamie Réjeanne**).
- 3 à 4 c. à table (45 à 60 ml) de beurre froid
- 2 c. à table généreuse (30 ml) de fécule de maïs
- 2 c. à table (30 ml) d'eau
- 1 abaisse de pâte à tarte
- 1 œuf battu
- un peu d'eau



#### Préparation

- Arroser les pommes coupées de jus de citron.
- Faire chauffer dans une casserole le sirop d'érable et ajouter le beurre. Amener à ébullition et chauffer jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
- Dissoudre la fécule de maïs dans l'eau et l'ajouter au sirop.
- Faire épaisir jusqu'à ébullition.
- Laisser refroidir.
- Verser dans une assiette à tarte graissée.



### LE SOURIRE DE LA SEMAINE

Quelle est la fleur qui résiste à toutes les tempêtes?

La rose des vents,

- Préparer une abaisse et en recouvrir les pommes. Bien sceller les bords.
  - Battre l'œuf avec un peu d'eau et en badigeonner la pâte.
  - Cuire au four à 375° F (180° C, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.
  - Une fois cuite, laissé reposer 10 minutes et renverser sur une grande assiette.
- (Source : livre de recettes personnelles de Mme Ravenelle)

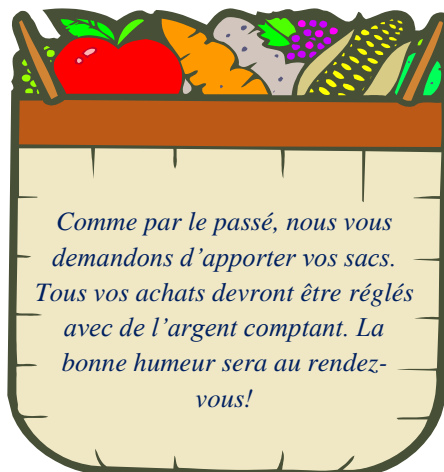


## Petits ennuis techniques



Samedi passé, plusieurs d'entre vous sont venus au Marché Public de Granby et région et n'ont pas trouvé tous leurs marchands habituels. Malheureusement, nous avons eu des petits ennuis techniques avec l'électricité. Par contre, samedi prochain tout devrait être rentré dans l'ordre.

Tous les exposants vous remercient de votre grande compréhension. Au plaisir de vous voir samedi le 1 septembre au Marché.



[www.marchepublicgranby.ca](http://www.marchepublicgranby.ca)



## Les Vedettes de la Semaine:

- Les Vergers de la Colline: Les Pommes «Lobo».
- Les Marinades de Mamie Réjeanne: Ketchup aux fruits.
- Pascal Laplante Maraîcher: Les tomates italiennes.
- Les Fours du Roy: Pain aux pommes.
- Volailles Aux Grains Dorés: Gros poulet de grains.
- Fromagerie des Cantons: Fromage Zéphire.
- Les Artisans du terroir: Vin Rosé
- Le P'tit cochon rond: Rôti de porc.
- Fleur de Sel: Pâté mexicain
- Le Roi de la Fraise: Les courges.
- Les Miels de la Ruche: Le caramel miel.
- Girolois: Côtelettes d'agneau.
- Les Délices Campagnards: Cubes bourguignons.
- Canneberges Leclerc : Les canneberges!