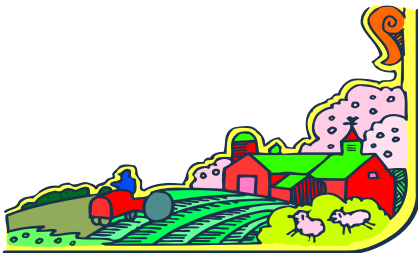




### Cette semaine au Marché :

Fleur de Sel (plats cuisinés)  
Girolis 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 SOURIRE DE LA SEMAINE

Quel est le dessert que Lucifer refuse de manger?

Le gâteau des anges!

## Le journal du Marché

Vol 5 no 13

### Gâteau roulé à la gelée de pommettes

L'odeur d'un bon gâteau est synonyme de bonheur pour plusieurs d'entre nous. Cette semaine Mme Annie Guertin du Vignoble des Artisans du Terroir (1150, rang de la Montagne à St-Paul-d'Abbotsford) nous donne cette recette. Alors à nos fournaux et goûtons ce gâteau roulé décadent!

#### Ingrédients

3 gros œufs  
1 tasse (250ml) de sucre  
5 c. à table (75ml) d'eau  
1 c. à thé (5ml) vanille  
1 tasse (250 ml) de farine  
1 c. à thé de poudre (5ml) à pâte  
1/4 c. à thé (1.25ml) de sel  
3/4 tasse (177ml) de gelée de pommettes des Artisans du Terroir  
Sucre à glacer



#### Pour décorer:

Pommettes dans le sirop des Artisans du Terroir  
Crème 35 %, facultatif

#### Préparation

1. Préchauffer le four à 350° F (175°C) Graisser une plaque à biscuit de 15 X 10 X 1 po et doubler d'un papier parchemin graissé.
2. À l'aide d'un batteur électrique, battre les œufs pendant 5 minutes à vitesse maximale.
3. Ajouter le sucre petit à petit en battant bien. Ajouter l'eau et la vanille.

4. Mêler ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter au premier mélange en brassant délicatement.
5. Étendre le mélange sur la plaque à l'aide d'une spatule. Toute la surface doit être recouverte.
6. Cuire au four durant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.
7. Démouler immédiatement au sortir du four en tournant le gâteau cuit sur une serviette à vaisselle légèrement humide sur lequel est déposé un papier parchemin au moins de la taille de notre plaque à biscuits. Retirer le papier parchemin de cuisson. Rouler le gâteau assez serré pendant qu'il est encore chaud pour éviter qu'il craque. Laisser refroidir à la température de la pièce.
8. Dérouler délicatement, étendre la gelée de pomme sur le gâteau et rouler de nouveau mais cette fois sur la serviette et non avec la serviette.
9. Placer le gâteau dans une assiette de service. Saupoudrer de sucre à glacer. Servir avec de la crème fouettée et décorer de pommes dans le sirop et savourer!



(Source : [www.artisansduterroir.ca](http://www.artisansduterroir.ca))



*Comme par le passé, nous vous demandons d'apporter vos sacs. Tous vos achats devront être réglés avec de l'argent comptant. La bonne humeur sera au rendez-vous!*

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



## Les Vedettes de la Semaine:

Fromagerie des Cantons: Fromage «La brise des vigneron».

Les Vergers de la Colline: Les Pommes «Mcintosh».

Pascal Laplante Maraîcher: Les tomates à ketchup.

Les Fours du Roy: Chausson aux pommes.

Les Marinades de Mamie Réjeanne: Maïs au sirop d'érable.

Volailles Aux Grains Dorés: Dindon haché.

Les Artisans du terroir: Vin d'hiver au chocolat.

Le P'tit cochon rond: «Smoked meat» de porc.

Fleur de Sel: Coquille de fruits de mer.

Le Roi de la Fraise: Les courges «Hubbard bleue».

Les Miels de la Ruche: Le miel de sarrasin.

Girolais: Crépinette d'agneau au fromage de chèvre.

Les Délices Campagnards: Rôti de côtes croisées.