

Inscrivez-vous!

Pour recevoir la Feuille de choux des Marchés directement sur votre ordinateur, inscrivez-vous par courriel au [marches@dianesequin.com](mailto:marches@dianesequin.com)

*Spécial Val-David...*

**NOUVEAUTÉS ET SUGGESTIONS...**

- ▶ Revampé vos burgers d'été avec l'excellente moutarde à la fleur d'ail d'*Arôme des Bois* et/ou remplacé la relish par le Chutney de canneberges au rhum de *Colibri*;
- ▶ Réinventé le pâté chinois... Cuisse de canard confite de *Canards, délices et pommes*, chutney d'oignons et purée de celeri-rave. Ou encore tout simplement... remplacé le bœuf haché par du poulet haché de *Picardier*, du Wapiti haché du *Domaine des Hauts Bois* ou du porcelet haché de *Gaspior*...
- ▶ En accompagnement, dégustez une baguette de la *Boulangerie des 3 levains* ou de la *Boulangerie La Vagabonde*, badigeonnée d'huile d'olive de *Olive Noire* et saupoudré d'ail rôti fumé de *Smoke*... Grillez au four et servez! Pour un plaisir gourmand, pourquoi ne pas gratiner avec un fromage de *Les Fromagiers de la Table Rondes*, *Les Fromages de l'Érablière*, *Fromagerie Le Couland* ou *Troupeau béni*;
- ▶ Une petite fringale??? Grignotez les craquelins de Nori (tournesol germé, enrobé d'algue) de *Germe ta Graine*, goûtez les graines chia (la plus haute source végétale d'Omega 3) de *Prana produits santé*;
- ▶ Dents sucrées??? Essayez les craquelins au sucre perlé de *Damien Gauffre Belge* ou les cramiques (contenant les mêmes ingrédients... mais avec des raisins).

**P'TITES NOUVELLES**

**Que de beaux compliments... MERCI!**

Nous recevons plusieurs beaux compliments pour l'excellent travail de l'équipe technique et logistique. Merci de reconnaître notre implication... Sous la direction de Jacques Deguire, l'équipe de montage fait un travail phénoménal de montage et de démontage des gloriottes toutes les semaines. Les producteurs et les clients profitent quant à eux du dévouement de Suzanne Lapointe et de Nathalie Cauwet, ainsi que de toute l'équipe d'accueil. L'organisation d'un marché implique une belle équipe... et nous l'avons! Merci à l'équipe... Merci aux producteurs... et merci aux clients!

**SPÉCIAL / UNIQUE Chef invité cette semaine...**

Bernard Zingre a invité pour vous un ami chef. Il s'agit de Thierry Rouyé du *Restaurant La Porte*, situé au 3627, rue St-Laurent, Montréal (514-282-4996). Thierry qui travaille déjà à son restaurant avec des producteurs du marché de Val-David cuisinera pour vous l'Agneau des Venne et le porcelet de Gaspior. Ci-après et au verso, vous trouverez les 3 recettes qu'il cuisinera pour vous.

**NOTE : Le chef vous offre à son restaurant de Montréal, un plat de dégustation en sus de vos choix sur présentation de cette page du Journal.**

**Visites guidées de la Rose des Vents**

Notre ami producteur Jean-Guy de la *Ferme Rose des Vents* à Mont-Laurier nous apprend qu'il y a maintenant des visites guidées à la ferme. Moyennant des coûts minimes, en français ou en anglais, découvrez les dessous de sa production, de la culture à l'élevage, de l'abatage aux produits transformés... Vous pouvez même demander une visite avec boîte à lunch lors de la réservation. Pour plus d'info : 819.623-5672

**Le «Panier Desjardins des producteurs»**

Madame Denise Grégoire en villégiature à Sainte-Marguerite a gagné le panier de la semaine dernière... Félicitations!

**Petite note à nos amis proprios d'animaux**

Les inspecteurs du Ministère de l'Agriculture nous demandent que les clients du marché gardent leurs chiens à l'extérieur de l'espace-marché. Ceci par souci d'hygiène et de sécurité. Merci de vous y conformer.

*La recette de Bernard*

**TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU D'AGNEAU DES VENNE MARINÉE PUIS GRILLÉE, COUSCOUS AUX FRUITS SECS, JUS AU MIEL**

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 4 tranches de gigots de la Ferme Agneau des Venne
- 1 filet d'huile d'olive\*
- 1 citron confit
- 1 gousse d'ail\*
- Piment d'Espelette
- 200gr semoule
- 2 c à café de ras al hanout
- 20cl eau ou fond blanc
- 1 citron confit
- 4 figues sèches
- 40gr pignons pin
- 40gr amandes\*
- Coriandre fraîche
- 25gr raisins secs

**Préparation**

- Jus au miel
- 50cl Fond d'agneau fait avec les os
- 5 c à soupe de miel
- 100 gr beurre

Faire mariner les tranches de gigot avec les éléments de la marinade 2 heures  
Frotter la semoule avec un filet d'huile d'olive.  
Faire bouillir le liquide avec les épices et rajouter sur la semoule, couvrir et laisser gonfler 5 mn avant de l'égrener.

Mélanger les éléments secs et les ajouter dans la semoule juste avant de servir.  
Égoutter et griller les tranches de gigots

Caraméliser le miel, déglacer avec le fond et finir avec le beurre  
Servir la tranche grillée, la semoule à coté et le jus

Chef Thierry Rouyé  
*Restaurant La Porte*  
3627, rue St-Laurent, Montréal  
(514-282-4996).

**2 autres recettes au verso**

**Merci à nos partenaires**

