



La feuille de choux des Marchés

Les Marchés agroalimentaires des Hautes Laurentides
Volume 1, édition 9
1er septembre 2007

Inscrivez-vous!

Pour recevoir la *Feuille de choux des Marchés* directement sur votre ordinateur, inscrivez-vous par courriel au marches@dianeseguin.com

Spécial Tremblant...

Un gros merci et mille hurras...

...aux producteurs et aux clients qui se sont déplacés la semaine dernière malgré une pluie diluvienne! C'est le plus mauvais temps que nous avons eu depuis cinq ans. À ne pas célébrer ! sauf le plaisir qu'on a eu de se retrouver tous .

Aujourd'hui des invités exceptionnels.

Olivier Tali, chef propriétaire du restaurant *Le Cheval de Jade* à St-Jovite et André Cherrier de *Canards Délices et Pommes* qui nous parleront de l'Ordre des Canardiens du Québec et du Canada. Nous seront transportés en dégustation ! au restaurant la Tour D'Argent à Paris avec une démonstration de «caneton à la rouennaise» . On vous attend à 11h dans la tente de démonstration culinaire.

Félicitations

Mélanie et Jean-François du Domaine des Hauts Bois sont depuis quelques jours les heureux parents d'un deuxième petit garçon prénommé Justin. Nos plus sincères félicitations et nos meilleurs vœux de bonheur.

Soyez présents pour nos 2 derniers marchés les 8 et 15 septembre.

Le 8 septembre le marché aura lieu même heure, même endroit, avec tous les exposants . Nous déplacerons seulement quelques exposants vers le Domaine St-Bernard après 13 h.

English speaking?

This week specials : André Cherrier (Canards Délices et pommes) and Olivier Tali (Cheval de Jade) do a "Canard à la rouennaise" (duck) as a cooking show and duck tasting. Don't miss it, this Saturday at 11 am.

Congratulation

Congratulation to Melanie and Jean-François. They are parents for the second time, Justin just born few days ago.

Sorry, No dogs allowed... Agriculture Ministry Inspector asks you to keep your dog out of Market-space. That is for hygiene and security.

Please be there!

It will be our 2 last Summer Markets next Saturday September 8th and 15th.

La recette de sEb

Tajine de poulet aux abricots de la Ferme Picardier *

Pour 4 personnes (Makes 4 servings)

Ingrédients

4 cuisses de poulet bio * de la Ferme Picardier (organic chicken thighs from Picardier's Farm)
150g d'abricots secs (dry apricots)
½ citron non traité émincé finement (organic lemon)
2 oignons pelés et émincés (onions)*
100 ml d'huile d'arachide (peanut oil)
1 cuillère à table de gingembre en poudre (powder ginger)
1 cuillère à table de cannelle moulue (powder cinnamon)
Coriandre fraîche au goût * (fresh coriander)
20 cl de bouillon de volaille sel, poivre (chicken broth)

Pour la présentation :

Un plat à tajine de Gourmet Entrepôt

Préparation

Chauffer le four à 400 °C. Réhydrater les abricots secs en les plongeant dans un bol d'eau chaude. Dans une cocotte, faites dorer dans l'huile les morceaux de poulet et les oignons . Saler et poivrer. Poudrer de cannelle et de gingembre. Remuer 1 minute. Ajouter les abricots bien égouttés, le citron et le bouillon de volaille. Couvrir et laisser cuire 30 minutes au four à 400 °C. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson environ 5 minutes jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de liquide. Servir chaud, dans le tajine avec un couscous simple.

Preparation

Preheat the oven at 400 °C. Hydrate the apricots in hot water. In a large Dutch oven heat the oil and brown the chicken pieces and the onions . Season with salt and pepper. Add the cinnamon and ginger . Toss. Cover and cook for 30 minutes. Remove the lid and cook,uncovered, another 5 minutes or until there is nearly no liquid left. Serve piping hot, in a nice tajine with couscous.

***Les produits marqués d'un astérisque sont disponibles au Marché d'été de Tremblant .**

***The products marked with an asterisk are available at Mont Tremblant Farmers Market**

L'accompagnement suggéré par Guy Bourbonnière
Côtes-du-Rhône, Guigal . Code SAQ 259721 18.25\$

Bon appétit

Le chef Sébastien Houle
sEb, l'Artisan Culinair
444, rue St-George, Mont-Tremblant
Pour réservations : 819. 429-6991
Ouvert tous les soirs - Open every night