



avec **Thierry Debeur**
journaliste gastronomique et vinicole

6 août 2021

Retour à [debeur.com magazine](http://debeur.com/magazine)

Une chronique sonore de **Thierry Debeur**, journaliste gastronomique, vinicole et touristique, pleine de gourmandises. Diffusée dans la joie et la bonne humeur, la chronique de ce journaliste passionné vous offrira **des petites nouvelles gourmandes, de bonnes adresses, des suggestions de produits ou de vins ainsi que des reportages sur des sujets divers comme des événements ou des destinations touristiques.**



Réagissez à cette chronique: [Cliquez ici](#)

Nous vous remercions d'avance pour vos commentaires.

Salut! «Ça va bien aller!»

LA TOURNÉE DU FESTIBIÈRE DU 5 AU 29 AOÛT 2021

[\[En savoir plus\]](#)



Les produits Austravoix du Centre de l'Émeu de Charlevoix chez Maturin
[21 produits dont la noix et les médaillons d'émeu](#)



Recette d'une sangria hors norme de Thierry Debeur

Ingrédients:

2 L de vin rouge, rosé ou blanc selon le résultat visuel que vous voulez obtenir

250 ml de rhum brun ou blanc

200g de sucre en poudre

500 ml de Coca Cola (bizarre non?)
500 ml de Seven Up (bizarre aussi, mais moins)
Le jus de 2 oranges et 1 citron
1 clou de girofle
1 cuil. à café de cannelle en poudre ou un bâton (facultatif)

Finition:

1 orange tranchée en rondelles
1 citron tranché en rondelles
2 pommes coupées en petits morceaux de 2cm
Glaçons (un bac ou plus si désiré)

Déroulement:

Bien mélanger tous les ingrédients dans un récipient couvrir d'un linge et laisser reposer une nuit à température pièce. 24h serait mieux. Remuer une dernière fois puis ajouter les oranges, le citron et la pomme avec les glaçons. Servir frais.



«Ça va bien aller!» Salut!

