

FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission *Chérie J'arrive!* avec Diane Trudel
Chronique gourmande de Thierry Debeur
du jeudi 27 octobre 2011 entre 16h30 et 17h

Pour avoir de bonnes adresses et des bonnes suggestions de restaurants, de produits ou de vins : Ne pas oublier d'aller acheter les guides Debeur en librairies. Vous pouvez également les acheter directement chez l'éditeur : www.debeur.com/catalogue.html

Écoutez en direct www.fm1033.ca

Suivez le Guide Debeur sur Facebook

www.facebook.com/pages/Guide-Debeur/108284959236653



PARTIE 1

Restaurant

CHEZ LA MÈRE MICHEL ** cuisine française classique**

1209, rue Guy, MONTRÉAL | 514-934-0473

SPÉCIALITÉS : Barquette aux oignons doux, mesclun à l'huile d'olive. Homard décortiqué, à la fleur d'ail. Omble de l'Arctique grillé à la graine de moutarde. Tournedos de bison, poivrade, atocas confits, pignes (pignons) de pin et flanc de céleri. Soufflé Grand Marnier et chocolat. Feuilleté aux fraises maison.

PRIX Midi: (fermé)

Soir: C. 43\$ à 86\$

OUVERTURE: Mar. à sam. 17h30 à 22h. Fermé dim., lun. et 25 déc.



PARTIE 2

Recette

Soupe ou potage à la citrouille

(pour 4 personnes)

1 kg de citrouille ou **potiron**

1 **oignon**

2 **carottes**

2 **belles** tranches de pain croûté ou deux pommes de terre

40 g de beurre

1,5 l de lait
2 c. à soupe de fond de volaille en poudre
Sel, poivre et noix de muscade en poudre au goût

Éplucher la citrouille, l'oignon et les carottes et les couper en morceaux ainsi que les tranches de pain (ou les pommes de terre épluchées). Faire revenir le tout dans une casserole avec le beurre. Moulez avec le lait dans lequel on aura délayé le fond de volaille. Saler, poivrez et saupoudrez d'une pincée de noix de muscade en poudre. Laissez mijoter pendant 45 minutes puis passer le tout au mixeur.

En principe, on ne boit pas lorsqu'on mange une soupe

Néanmoins, voici deux vins qui pourraient s'en accommoder :

A-VIN BLANC

France, Languedoc-Roussillon

aoc Vin de pays d'Oc

Arrogant Frog Ribet Blanc Chardonnay/Viognier 2010, Domaine Paul Mas

+10915301 - 13,95\$

A-VIN BLANC

Argentine, San Juan

Centenario Pinot Grigio 2010, Graffigna +11557445 - 13,95\$



PARTIE 3

Nouvelles

Livre

Encyclopédie du chocolat

Sous la direction de Frédéric Bau, chez Flammarion. 59,95\$

Le **Salon des vins et spiritueux de Montréal** devient

La Grande Dégustation de Montréal

L'événement commence aujourd'hui au Palais des Congrès de Montréal et continuera jusqu'au 29 octobre.

Caviar canadien

Le caviar canadien **Breviro** est distribué par **Transatlantique Sélection**.

www.transatlantiqueselection.com
