

FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission *Chérie J'arrive!* avec Diane Trudel
Chronique gourmande de Thierry Debeur
du jeudi 8 décembre 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

Janick - Cuisine du marché * Cuisine internationale

C : 13– S : 14 – D : 13 – Note générale pondérée : 13,3/20

995, rue Richelieu, Beloeil | 450-714-1066

www.restaurantjanick.ca



PARTIE 2

Livre

30 minutes chrono

Par Jamie Oliver chez Hachette Cuisine, 34,95\$

Recette

Tirée du livre

Soupes variées et petites entrées

Collectif chez Larousse Cuisine & Cie, 8,95\$

Soupe de crevettes aux champignons (page 38)

(Pour quatre personnes – préparation : 20 min.)

140 g. de champignons shitakés
1 cuil. à soupe d'huile de tournesol
300 g de mélange de légumes chinois
2 cuil. à soupe de pâte de curry vert
40 cl. de lait de coco allégé
20cl. de bouillon de légume ou de poisson
300 g. de nouilles chinoises précuites
200 g. de crevettes crues décortiquées

1 – Tranchez les champignons. Mettez l'huile à chauffer dans un wok ou dans une sauteurs antiadhésive, puis faites sauter les champignons et les légumes chinois pendant 2 ou 3 minutes. Réservez l'ensemble sur une assiette. Mettez la pâte de curry dans le wok et faites-la frire pendant 1 minute.

2 – Versez le lait de coco et le bouillon dans le wok, puis portez à ébullition. Ajoutez les nouilles, les crevettes et baissez le feu. Laissez mijoter 4 minutes. Renettez les légumes dans le wok, remuez et servez.

Vins

VIN ROUGE

France, Bordeaux

aoc Premières Côtes de Bordeaux

Château Suau 2008 +10395149 - 16,65\$ **(*)

VIN ROUGE

Argentine, Mendoza

Malbec 2008, Bodegas Catena Zapata +478727 - 21,50\$ *(*)**



PARTIE 3

Nouvelles

La **Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec/Région de Montréal**, vous invite à partager leur repas du temps des fêtes, le 10 décembre à 19h30 à la salle à manger **Le Maria Chapdelaine** dans l'édifice Duvernay, 1850, Lévesque Est à Duvernay-Laval. Coût : 45\$/pers, repas six services (apportez votre vin).
Réservation : 450-978-1964 ou gille.deschenes@videotron.ca

Boutiques gourmandes

Pour des fêtes sans casse-tête, pour simplifier les préparatifs grâce à des desserts et des repas gourmets à emporter, le **Fairmont Reine Elizabeth** vous invite à passer à leur **boutique Gourmandise**.

www.traiteurfairmont.ca; www.beaverclub.ca; 514-954-2243 ou 514-861-3511.

Marché de Noël

Le **Marché de Noël et des traditions de Longueuil**, niché au cœur du Parc Saint-Mark, offre l'attraction d'une cinquantaine de maisonnettes traditionnelles en bois.

Du vendredi au dimanche, jusqu'au 22 décembre www.vieuxmetier.ca

Cadeaux amérindiens

Toutes les fins de semaine, de 13h à 17h, jusqu'au 18 décembre, la boutique d'artisanat de La Maison amérindienne du Mont-Saint-Hilaire ouvre ses portes pour les achats du temps des Fêtes. www.maisonamerindienne.com et 450-464-2500.

Huîtres au banc d'essai Debeur

Voici quelques variétés d'huîtres achetées en épicerie que nous avons dégusté pour vous le 25 novembre dernier:

Malpèque 1^{er} choix (5,16\$/4) 18/20

Lucky lime (9,54\$/6) 15/20

Beausoleil (20\$/24) 11/20

Shiny sea (7,99\$/12) 13/20

Raspberry #1 (7,99\$/8) 18/20