

FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission *Chérie J'arrive!* avec Diane Trudel
Chronique gourmande de Thierry Debeur
du jeudi 15 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. [Voir le catalogue](#)

Écoutez en direct www.fm1033.ca

Suivez le Guide Debeur sur Facebook

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



PARTIE 1

Restaurant

LE HANGAR ** cuisine internationale

C: 15 - S: 16 - D: 15 - Note générale pondérée : 15,3/20

1011, rue Wellington, VERDUN. Tél.: 514-878-2112

Prévoyez payer 23\$ le forfait (2 plats) du midi et de 28\$ à 64\$ à la carte le soir.

Ouverture: Mar. à ven. 11h30 à 23h. Sam. et dim. 10h à 15h. Sam. 17h30 à 23h. Dim. 17h30 à 22h. Fermé lun. et midi jours fériés. Fermé 24 et 25 déc. et fermé midi du 26 déc. au 1er janv.



PARTIE 2

Recette

Tirée du livre-coffret

Café Gourmand – Pannacotta – Crèmes brûlées - Tiramissu

Collectif chez Solar, 37,95\$, en librairie

Crème brûlée aux framboises et au mascarpone (page 40)

(Pour quatre personnes – préparation : 15 min. – Réfrigération 2h)

150 g de framboises

250 g de mascarpone
2 blancs d'œufs
5 cl d'eau de rose
4 cuil. à soupe de sucre cristallisé rose
50 g de sucre glace

Mixez le mascarpone avec l'eau de rose et le sucre glace.

Fouettez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange. Répartissez la préparation dans un plat en y déposant les framboises au fur et à mesure.

Couvrez et mettez au frais pendant au moins deux heures.

Au moment de servir, prélevez le nombre de portions voulues et déposez-les dans la vaisselle de présentation. Saupoudrez les crèmes de sucre cristallisé rose et caramélisez-les quelques secondes à la torche à crème brûlée.

N'hésitez pas à la servir avec des framboises fraîches.

Vins dégustés

BLANC DOUX

Portugal, Péninsule de Sétubal

Moscatel de Setúbal

Thasos 2008, Joao T. Barbosa Vinhos +10809920 - 11,90\$ ()**

VIN ROUGE

Australie méridionale

Cabernet/Merlot Hardys Stamp 2012, Thomas Hardy&Sons +10754578 - 12,95\$ **



PARTIE 3

Nouvelles

Augur Italia!

Vous êtes invité à célébrer les 150 ans d'unité italienne, mardi prochain, le 20 décembre au 1030, rue Saint-Alexandre à Montréal. Situé près du métro Square Victoria, il s'agit d'un 6h à... tard.

Cadeaux des Fêtes

DOYON CUISINE

Quartier Dix30

8505, bd Du Cartier, BROSSARD

450-462-5555
525, rue du Marais, QUÉBEC
418-681-6366

VINUM DESIGN

1480, rue City Councillors, MONTRÉAL
514-985-3200

VINUM GRAPPA

1261, av. Maguire, QUÉBEC
418-650-1919

LES IMPORTATIONS EDIKA

10 118, bd Saint-Laurent, MONTRÉAL
514-374-0683

Le Marché de Noël et des traditions de Longueuil

Du vendredi 16 au dimanche 18 et les 21 et 22 décembre www.vieuxmetiers.ca
