

FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission *Chérie J'arrive!* avec Diane Trudel
Chronique gourmande de Thierry Debeur
du jeudi 22 décembre 2011 entre 16h30 et 17h

Informations détaillées sur www.debeur.com

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

Restaurant-Jardins LE CASTILLON * cuisine française**

Hilton Montréal Bonaventure

900, rue de la Gauchetière O., MONTRÉAL. Tél.: 514-878-2992



PARTIE 2

Recette

Tirée du livre-coffret

Apéro party

Collectif chez Hachette Cuisine, 29,95\$, en librairie

Guacamole (page 10)

(Pour six personnes – préparation : 15 min.)

2 avocats mûrs

1 petite tomate

1 citron vert

½ oignon rouge

½ botte de coriandre

1 cuil. à café de chili powder

Sel, poivre

1/ Portez à ébullition une casserole d'eau et plongez-y la tomate pendant une minute. Retirez-la de l'eau bouillante, passez-la sous l'eau froide puis ôtez la peau, coupez la tomate en quatre, retirez les graines et hachez la chair. Épluchez et hachez l'oignon rouge. Enfeuillez et hachez la coriandre grossièrement (elle doit être visible dans le guacamole).

2/ Pressez le citron et versez le jus dans un bol. Épluchez les avocats et mettez immédiatement la chair avec le jus de citron. Écrasez la chair à l'aide d'une fourchette puis ajoutez les tomates, la coriandre, l'oignon, le chili powder, un peu de sel et de poivre. Servez immédiatement.

Dégustez avec des chips de Maïs,

Vins

A-VIN BLANC

Espagne, Catalogne

Catalunya

Vina Esmeralda 2010, Miguel Torres +10357329 - 14,95\$ **

VIN ROUGE

Portugal, Beiras

Bairrada

Marquês de Marialva Reserva 2008, Adega Cooperativa de Cantanhede +626507 - 11\$ **



PARTIE 3

Nouvelles

Éducalcool

Réjouissances avec modération

N'oubliez pas pour les fêtes « La modération a bien meilleur goût » et pour ceux qui ont un iPhone www.educalcool.qc.ca/iphone.

UN DIMANCHE À LA CAMPAGNE

Nicole RIOPEL et Yves POIRIER, Propriétaires

45, rue Messier

MONT SAINT-HILAIRE QC J3H 2W8

Tél.: 450-446-4063

<http://undimanchealacampagne.ca>

Nouveautés pour les Fêtes

Au www.transatlantiqueselection.com, on trouvera, dans la section canard à foie gras, des dés de foie gras cru surgelés, prédécoupés, sous vide.

Du cidre pétillant en cadeaux

Voici deux cidres embouteillés chacun dans un 250 ml. Fabriqués au Québec, ils sont proposés en coffrets-cadeaux accompagnés de deux verres aux lignes contemporaines. Une bonne idée pour les échanges de cadeaux. Prix : 12,99\$

Mystique rosé, 5%, Cidrerie Covey Hill (Du Minot) (E) - 9,99\$/4x250ml **

Mystique, 4,5%, Cidrerie Covey Hill (Du Minot) (E) - 9,99\$/4x250ml **

En savoir plus (notamment des idées cocktail) : www.cidremystique.com

Communication du **MAPAQ** pour cuisiner au temps des Fêtes :

www.debeur.com/T20111215_MAPAQ_Tempsdesfetes.pdf
