

FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission *Chérie J'arrive!* avec Diane Trudel
Chronique gourmande de Thierry Debeur
du jeudi 19 janvier 2012 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 en ligne 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

Pastaga cuisine française bistro

Vins natures restaurant

6389, bd Saint-Laurent, Montréal | 514-742-6389 et 438-381-6389

Nouveau restaurant du chef **Martin Juneau**



PARTIE 2

Recette

Tirée du livre

Les Meilleurs menus de Gordon Ramsay

Par Gordon Ramsay aux Éditions de l'Homme, 34,95\$

Ouverture du **Laurier «Gordon Ramsay»**

Photos de www.charleshenridebeur.book.fr de l'événement sur [Facebook](#)

Ragoût de crevettes, de chorizo et de pois chiches (ÉTÉ ESPAGNE)

(plat principal)

Ingrédients :

3 c. à soupe d'huile d'olive
1 petit oignon rouge épluché et émincé
4 piquillos équeutés, épépinés et coupés en carrés de 2 cm (3/4 de po)
150 g (5oz) de chorizo coupé en tranches
2 gousses d'ail épluchées et émincées
1 ½ c. à soupe de vinaigre de xérès
3 c. à soupe de xérès
600 g (3 ½ tasse) de pois chiches cuits et égouttés (frais ou en conserve)
100 ml (3 ½ oz) de bouillon de volaille
20 crevettes décortiquées et déveinées
70 g (2 ¼ tasses) de pousses d'épinard lavées
1 grosse poignée de feuilles de basilic déchiré à la main
Sel et poivre

Progression :

Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle. Faites-y revenir l'oignon rouge, les poivrons et le chorizo quelques minutes puis ajoutez l'ail.

Faites cuire 2 minutes puis versez le vinaigre et le xérès et laissez bouillonner pour faire réduire.

Ajoutez les pois chiches, remuez sur le feu 2 minutes, puis versez le bouillon de volaille et faites cuire encore 10 min à feu moyen/doux.

Dans une autre poêle, faites rissoler les crevettes avec le reste d'huile d'olive 30 à 45 secondes sur chaque côté. Lorsqu'elles sont cuites, ajoutez le ragoût de pois chiches et les épinards. Laissez réduire légèrement puis saupoudrez de basilic, assaisonnez et servez.

Vins

VIN ROUGE

États-Unis, Californie

Cabernet-Sauvignon 2010, Woodbrige by Robert Mondavi +048611 – 14,95\$ **(*)

SPIRITUEUX

Italie

eau-de-vie de fruit

Grappa Barrique de Negri +11556451 – 74,50\$/700ml *****



PARTIE 3

Nouvelles

Circuits gourmands

Le **Rendez-vous des papilles** offrira à l'été 2012 trois itinéraires guidés, deux en autocar et un autre à vélo. www.rendezvousdespapilles.qc.ca

J'aime l'érable.ca, un site 100% pur!

www.jaimelerable.ca

Nos marchés publics en hiver

Livre de recette *Marché Jean-Talon: recettes et portraits* de Susan Semanak, aux Éditions Cardinal.

Dégusté

Café Touché! Sélection intense 10,95\$/227 g

Approuvé par les machines à café **Jura** et importé par **Édika**. www.edika.jura.com.

10 118, rue Saint-Laurent, Montréal | 514-374-0683

OGourmet et Terroirs Québec collaboreront à la promotion et à la vente en ligne de produits alimentaires

OGourmet www.ogourmet.com et Terroirs Québec www.terroirsquebec.com