

FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission *Chérie J'arrive!* avec Diane Trudel
Chronique gourmande de Thierry Debeur
du jeudi 2 février 2012 entre 16h30 et 17h

Pour avoir de bonnes adresses et de 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

Portovino ** cuisine italienne

Quartier Dix30

8940, bd. Leduc #30 Brossard QC J4Y 0G4 | 450-445-8716

www.portovino.ca



PARTIE 2

Recette

Tirée du livre

Soupes exquis

Par Annie Bell aux Éditions de l'Homme, 24,95\$

Potage au persil, crème de safran

pour 4 personnes

Ingédients

Une pincée de brins de safran, soit environ 20 brins
2 c. à soupe de beurre son salé
2 oignons moyens, hachés
2 gros bouquets, environ 200 à 250 gr (3 ½ à 4 tasses) de persil plat (les tiges et les feuilles)
2 c. à soupe de riz basmati
1 litre (4 tasses) de bouillon de légumes ou d'eau
Sel de mer et poivre noir
2 c. à soupe de crème fraîche

Progression

Laisser infuser les brins de safran dans 1 c. à café (1c. à thé) d'eau bouillante. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen et y faire revenir les oignons et les tiges de persil pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
Ajouter le riz et le bouillon ou l'eau, puis porter à ébullition. Laisser mijoter pendant environ 15 minutes et ajouter les feuilles de persil quelques minutes avant la fin de la cuisson. Passer la soupe au mélangeur, saler et poivrer, au goût, puis verser dans des bols chauds. Mélanger l'infusion de safran avec la crème fraîche, puis servir la soupe avec une cuillerée de ce mélange.

Vins

VIN ROUGE

Argentine, San Juan, Vallée de Tulum

**Malbec Graffigna Centenario 2008, Bodegas y Vinedos Santiago Graffigna
+11557453 - 13,95\$ ****

CIDRE MOUSSEUX

Canada, Québec, Montérégie

Cidre mousseux

Bulle No 5, 8%, La Face cachée de la Pomme +11398253 - 14,95\$ **(*)



PARTIE 3

Nouvelles

Adonis

Marché ethnique ouvert au Dix30 à Brossard (à côté du point d'information de Tourisme Montérégie).

Résolution pour 2012

Le 13-01-12 à 8h58, **Isabelle Huot** a écrit: «Perdre du poids compte parmi vos résolutions? Essayez mon programme minceur **Kilo Solution**

1-877-589-8998 | www.kilosolution.com

Activités extérieures

Mondial des cidres de glace

Le 5^e mondial aura lieu les 10, 11 et 12 février, à Rougemont. Les porte-paroles sont **Véronique Rivest**, sommelière, et **Martin Larocque**, comédien conférencier.

www.mondialcidresdeglace.com

Saint-Valentin avec les chefs

La **Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec, région de Montréal**, vous invite à célébrer la Saint-Valentin avec les chefs au **Holiday Inn et suites** de Pointe-Claire, 6700, route Transcanadienne.

Gilles Deschênes, 450-978-1964 | gilles.deschenes@videotron.ca

Saint-Valentin à l'autrichienne

Au **Vieux-Kitzbühel** (**Debur), auberge et restaurant autrichiens, situés au bord de l'eau à L'Île-Perrot, en face des écluses de Sainte-Anne, on fêtera la Saint-Valentin le samedi 11 février. Musique *live*, forfait spécial. www.vieuxkitz.com/nouvelles.html