

# FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission *Chérie J'arrive!* avec Geneviève Everell  
Chronique gourmande de Thierry Debeur  
du jeudi 1<sup>er</sup> mars 2012 entre 16h30 et 17h

Retour à [www.debeur.com](http://www.debeur.com)

*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](http://www.fm1033.ca)

Suivez le Guide Debeur sur Facebook

[www.facebook.com/pages/Guide-Debeur/108284959236653](http://www.facebook.com/pages/Guide-Debeur/108284959236653)



## **PARTIE 1**

### **Restaurant**

#### **Resto Le Comptoir**

227, rue Richelieu

Saint-Jean-sur-Richelieu

450-741-1244

[www.restolecomptoir.ca](http://www.restolecomptoir.ca)

**Ouvert** du mardi au vendredi de 11h à 14h, et du jeudi au samedi de 18h à 22h. Fermé dimanche et lundi.

**Comptez payer** de 6\$ à 16\$ chaque plat et de 4\$ à 5\$ le dessert



## **PARTIE 2**

### **Recette**

Tirée du livre

#### **Petites gourmandises**

Collection Plaisirs gourmands chez Solar, 10,95\$

#### **Beignets de banane**

Pour 4 personnes

4 bananes bien fermes  
4 c. à s. de sucre  
2 c. à s. d'alcool de riz par banane  
Huile pour la friture

Pour la pâte:

150 g. de farine  
1 œuf  
3 pincées de levure chimique  
1 pincée de sel

1 Épluchez les bananes et coupez-les en deux dans la longueur.

2 Préparez la pâte à beignets. Mélangez la farine, l'œuf, la levure, le sel et un verre d'eau. la pâte doit être onctueuse.

3 Faites chauffer l'huile dans une casserole pour la friture.

4 Trempez chaque demi-banane dans la pâte à beignets, puis faites-les dorer une à une dans l'huile de friture. Égouttez.

5 Disposez deux beignets dans chaque assiette. Saupoudrez de sucre, puis versez l'alcool de riz sur les beignets encore chauds. Flambez-les en craquant une alumette au-dessus de chacun d'entre eux.

### **Dégusté**

BIÈRE À L'ÉRABLE

Canada Québec

**La Gallante, Ferme brasserie Schoune**

SPIRITUEUX

*Canada, Québec, Frelighsburg*

*Cidre apéritif à l'érable*

**Coureur des bois, 18%, Domaine Pinnacle +11165353 - 20,20\$/375ml \*\*\*\***



## **PARTIE 3**

### **Nouvelles**

**40<sup>e</sup> anniversaire de l'Auberge des Gallant!** De nombreuses activités sont à prévoir tout au long de cette année de célébration. Nous vous en tiendrons informés.

<http://www.debeur.com/site/index.php?mact=RestaurantCataloger,cntnt01,default,0&cntnt01what=Restaurants&cntnt01alias=AUBERGEDESGALLANT&cntnt01returnid=66>

Lire l'article sur [debeur.com](http://www.debeur.com)

***Le Bio@limentaire***

***Le Bio@limentaire*** est publié dans le site internet du MAPAQ, à l'adresse [www.mapaq.gouv.qc.ca/infolettre](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/infolettre). Il suffit de s'inscrire pour le recevoir gratuitement par courriel.

Une belle sortie d'hiver entre amis à l'Auberge Saint-Gabriel (\*\*\*) Debeur), dans le Vieux-Montréal. 426, rue Saint-Gabriel | 514-878-3561 | [www.aubergesaint-gabriel.com](http://www.aubergesaint-gabriel.com)

