

# FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission *Chérie J'arrive!* avec Geneviève Everell  
Chronique gourmande de Thierry Debeur  
du jeudi 22 mars 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](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**

**Un boucher pas tout à fait comme les autres!**

**Le Marchand du Bourg**

1661, rue Beaubien Est (près de Papineau), Montréal | 514-439-3373

[www.marchanddubourg.com](http://www.marchanddubourg.com)



## **PARTIE 2**

### **Recette**

Tirée du livre

#### **15 Femmes chefs**

*Les recettes préférées et les produits coup de cœur de ces femmes qui redéfinissent la cuisine du Québec*

Par Richard Bizier et Roch Nadeau, aux éditions Amérik Média.

Préface de Louise Latraverse

#### **Gâteau au romarin** (p. 17)

Recette de Graziella Battista

Préparation: 5 min

Cuisson: 45 à 50 min

## Ingrédients

4 œufs  
175ml (3/4 tasse) de sucre  
160 ml (2/3 tasse) d'huile d'olive  
30 ml (2 c. à soupe) de romarin frais, haché  
375 ml (1 1/2 tasse) de farine  
15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte  
2 ml (1/2 c. à thé) de sel

- Préchauffer le four à 165°C (325°F).
- Beurrer et fariner un moule à pain.
- Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit lisse et mousseux, ajouter l'huile d'olive petit à petit en continuant de battre. Ajouter le romarin. Incorporer les ingrédients secs, graduellement et à basse vitesse.
- Verser dans le moule et cuire de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'une lame insérée au centre du gâteau ressorte fraîche.
- Servir tiède ou froid, en collation ou en dessert, nature ou accompagné de fruits.

### Dégusté

VIN BLANC

*Italie, Abruzzes*

*igt Colli Aprutini*

**Pecorino 2010, Agricola Dino Illuminati +[11355851](#) - 15,75\$ \*\***

VIN ROUGE

*Grèce, Thessalia*

*aoqs Rapsani*

**Rapsani 2008, Evangelos Tsantalos +[590836](#) - 11,70\$ \*(\*)**



## **PARTIE 3**

### **Nouvelles**

**Connaissez-vous la banette?**

**François Lodi**, maître boulanger à Boisbriand, s'est lancé dans l'aventure. On peut donc acheter des «bannettes» dans sa **Boulangerie-pâtisserie Dagobert**.

[www.boulangeriepatisseriedagobert.com](http://www.boulangeriepatisseriedagobert.com)

**Champagne Moët**

*Un vin qui peut séduire des cultures différentes!*

**Champagne Moët&Chandon Brut Impérial +453084 - 63,75\$**

**Ruban Bleu**, une fromagerie de jeunes Québécois passionnés qui travaillent dans le vrai !

**Caroline TARDIF et Jean-François HÉBERT**

449, Rang Saint-Simon, SAINT-ISIDORE | 450-454-4405 ou 514-702-4405

[www.rubanbleu.net](http://www.rubanbleu.net)

