

**FM 103,3**

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission *Chérie J'arrive!* avec Diane Trudel

Chronique gourmande de Thierry Debeur  
du jeudi 15 décembre 2011 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 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](https://www.facebook.com/pages/Guide-Debeur/108284959236653)



## **PARTIE 1**

### **Restaurant**

**LE HANGAR \*\* cuisine internationale**

**C: 15 - S: 16 - D: 15 - Note générale pondérée : 15,3/20**  
**1011, rue Wellington, VERDUN. Tél.: 514-878-2112**

**Prévoyez payer** 23\$ le forfait (2 plats) du midi et de 28\$ à 64\$ à la carte le soir.

**Ouverture:** Mar. à ven. 11h30 à 23h. Sam. et dim. 10h à 15h. Sam. 17h30 à 23h. Dim. 17h30 à 22h. Fermé lun. et midi jours fériés. Fermé 24 et 25 déc. et fermé midi du 26 déc. au 1er janv.



## **PARTIE 2**

### **Recette**

Tirée du livre-coffret

**Café Gourmand – Pannacotta – Crèmes brûlées - Tiramissu**  
**Collectif chez Solar, 37,95\$, en librairie**

**Crème brûlée aux framboises et au mascarpone** (page 40)

(Pour quatre personnes – préparation : 15 min. – Réfrigération 2h)

150 g de framboises

250 g de mascarpone  
2 blancs d'œufs  
5 cl d'eau de rose  
4 cuil. à soupe de sucre cristalisé rose  
50 g de sucre glace

Mixez le mascarpone avec l'eau de rose et le sucre glace.

Fouettez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange. Répartissez la préparation dans un plat en y déposant les framboises au fur et à mesure.

Couvrez et mettez au frais pendant au moins deux heures.

Au moment de servir, prélevez le nombre de portions voulues et déposez-les dans la vaisselle de présentation. Saupoudrez les crèmes de sucre cristalisé rose et caramélisez-les quelques secondes à la torche à crème brûlée.

N'hésitez pas à la servir avec des framboises fraîches.

\*\*\*\*

### ***Vins dégustés***

#### **BLANC DOUX**

*Portugal, Péninsule de Sétubal  
Moscatel de Setúbal*

**Thasos 2008, Joao T. Barbosa Vinhos +10809920 - 11,90\$ \*(\*)**

#### **VIN ROUGE**

*Australie méridionale*

**Cabernet/Merlot Hardys Stamp 2012, Thomas Hardy&Sons +10754578 - 12,95\$ \*\***



## **PARTIE 3**

### **Nouvelles**

#### **Augur Italia!**

Vous êtes invité à célébrer les 150 ans d'unité italienne, mardi prochain, le 20 décembre au 1030, rue Saint-Alexandre à Montréal. Situé près du métro Square Victoria, il s'agit d'un 6h à... tard.

\*\*\*\*

### **Cadeaux des Fêtes**

#### **DOYON CUISINE**

Quartier Dix30  
8505, bd Du Cartier, BROSSARD

450-462-5555  
525, rue du Marais, QUÉBEC  
418-681-6366

**VINUM DESIGN**  
1480, rue City Councillors, MONTRÉAL  
514-985-3200  
**VINUM GRAPPA**  
1261, av. Maguire, QUÉBEC  
418-650-1919

**LES IMPORTATIONS EDIKA**  
10 118, bd Saint-Laurent, MONTRÉAL  
514-374-0683

\*\*\*\*

**Le Marché de Noël et des traditions de Longueuil**  
Du vendredi 16 au dimanche 18 et les 21 et 22 décembre [www.vieuxmetiers.ca](http://www.vieuxmetiers.ca)

\*\*\*\*