

mercredi 12 avril 2006
En ondes
L'Avocat et le Diable
[Horaire télé complet >>](#)



110% Les débats 110%
sur la zone **vidéo** de tqs.ca

INFOS SPORTS AUTO SHOWBIZ CINÉMA VEETTES HORAIRE VIDÉOS JEUX TOUT SUR TQS - Émissions -




qu'est-ce qui mijote
DÉLICIEUSEMENT SIMPLE TOUS LES JOURS

Une présentation : 

Avec Martin Champoux et Claude Thibault

PROMOTIONS

- Forf. Famille : frais d'activation+ cell= 0 \$
- Gagnez votre prime d'assurance auto
- Adhérez : recevez la prime et voyagez
- Gagnez un des prix d'une valeur de 100\$
- **Toutes nos promotions**

Venez cuisiner avec Martin. >>>

Samedi 17 h qu'est-ce qui mijote

)) CETTE SEMAINE

 **Accueil**

)) ARCHIVES

 **01 avril 2006**

 **25 mars 2006**

 **18 mars 2006**

[Toutes les émissions >>>](#)

Notre équipe:

// Animateur: **Martin Champoux**
// Chroniqueuse: **Claude Thibault**
// Conception: **AB-X Réseau**
// Réalisateur: **Arthur Gagnon**
// Producteur: **Alexander Bain**
// Directrice de production: **Valérie Boucher**
// Producteur associé: **Normand McKay**
// Production: **AB-X Réseau**

samedi le 25 mars 2006

SERVICES




- Horoscope
- Météo
- Annonces classées
- Calendrier cinéma
- Chroniques consommation
- Recettes
- Rencontre
- Section vidéos
- Faites de TQS.ca votre page d'accueil
- Ajoutez TQS.ca à vos favoris
- Devenez membre de TQS.ca
- **RSS** Les fils RSS TQS.ca

Les émissions

QU'EST-CE QUI MIJOTE

Résumé de l'émission du samedi le 25 mars 2006

Heureux mariages

La saison de l'amour nous inspire d'heureux mariages de saveurs faites l'une pour l'autre. Si la fraise et la crème, le poireau et la pomme de terre font bon ménage, qu'est-ce qui mijote présente trois couples tout aussi parfaits, réunis dans trois belles recettes : Soupe aux carottes et au gingembre, Saumon à l'aneth et asperges en papillote, Crème à l'érable avec noix de Grenoble grillées.

Claude nous invite en chronique à examiner des mariages de saveurs un peu plus audacieux en unissant par exemple la fraise et le basilic dans une salade dessert. Elle se rend également dans un sympathique restaurant de Verdun où le chef nous explique l'harmonisation des mets.



Soupe aux carottes et au gingembre

Commentaires et suggestions
info@abxreseau.com



Saumon à l'aneth et asperges en papillote



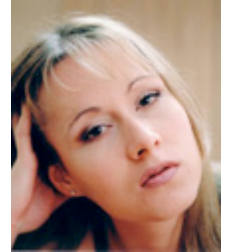
Crème à l'érable avec noix de Grenoble grillées



AUTOMOBILE

- Forum auto TQS
- Fiches Techniques
- Recherche véhicules neufs
- Recherche véhicules d'occasion
- Recherche concessionnaires

RENCONTRE



ciblez : 
et go : 

Inscription gratuite !



Vous aimez les cadeaux ?

4 livres pour 2\$ chacun

QUÉBEC LOISIRS Le club™

Chronique << Trouvailles >>

Des mariages plus osés



Après les mariages classiques de par Martin, Claude Thibault suggère des mélanges osés.

Vous connaissez la fraise trempée dans le chocolat? Claude propose plutôt de la marier avec... du basilic ! « Ça donne vraiment un goût particulier, acidulé », assure-t-elle. En salade d'épinards, les fraises sont absolument savoureuses, autant après le repas qu'en entrée. Le mariage de la fraise et du vinaigre balsamique est aussi très intéressant. En effet, il y a un petit goût de caramel dans ce type de vinaigre. Plus osé encore? Éveillez le goût de la fraise en y ajoutant du poivre concassé. Un délice !

Autre sujet, la poire... On pourrait faire une salade d'épinards ou une salade ordinaire et y ajouter une poire. Elle se marie extrêmement bien également avec le fromage bleu, en salade ou encore sur un plateau de fromages. La poire et la pâte d'amande font des desserts extrêmement appréciés. Enfin, les poires/chocolat, dans une fondue, c'est succulent.

En terminant, avez-vous remarqué la nouvelle popularité de la fleur de sel dernièrement? Par exemple, sur une crème chocolatée, on ajoute une petite pincée de ce sel. Les invités croient d'abord qu'il s'agit de sucre. Ils réaliseront bien vite leur erreur. D'après notre chroniqueuse, « ça saisit, mais on apprécie davantage le goût du sucre du dessert. »

Oserez-vous essayer ces mariages à la maison?

Trucs pour un repas gastronomique



Trucs pour un repas gastronomique

Vous avez une occasion de célébrer? Pourquoi ne pas préparer un repas gastronomique ! Dominic D. Lamontagne, du restaurant Naked Lunch, émet quelques suggestions appropriées. La seule règle à suivre, c'est d'y aller progressivement; débiter léger et terminer sur une note plus consistante.

D'abord, pour mettre en appétit et, pourquoi pas, découvrir de nouvelles saveurs, elle propose un classique : le potage. L'entrée suivra tout de suite après. Si vous avez envie de vous gâter avec des ingrédients plus dispendieux, c'est le moment. Servis en petites portions, ils restent abordables. En plus, à ce stade-ci du repas, les palais sont bien aiguisés. Vous savourerez.

Le plat principal, selon Dominic, devrait être assez consistant. Une viande dense ou même un poisson riche serait recommandé, surtout accompagné d'un gratin dauphinois. (Il s'agit d'une préparation de pommes de terre tranchées finement. Disponible en grande quantité, elle se coupe et se congèle... pour les prochaines fois.)

Après ces trois premiers services, les fromages sont de mise. On peut les faire fondre, y ajouter du miel, des noix, ou simplement les servir tels quels, mais avec des pains eux-mêmes composés de noix ou de raisins.

Enfin, une ganache de chocolat noir avec un peu de fleur de sel et un coulis de framboises donneront un mariage sucré/salé judicieux pour clore votre repas gastronomique en beauté.

Le Naked Lunch : 4816, rue Wellington, Verdun (Québec) H4G 1X4.
www.lenakedlunch.com

[Recettes pour Maigrir](#)

Perdez 10 livres en 5 semaines
Soutien d'un conseiller, Garanti

[Recette De Dessert](#)

Nouvelles recettes Rice Krispies:
Carrés-caramel, sucettes-banane

[Envie de maigrir ?](#)

Tous les sites pour mincir et
perdre du poids efficacement !

[Tous les plaisirs du Goût](#)

vente dosette café, grains et
moulu Thé, chocolat-Prix
discount exp 48H

Annonces Goooooole

Votre publicité ici

| [Accueil](#) | [Infos](#) | [Sports](#) | [Auto](#) | [Showbiz](#) | [Cinéma](#) | [Vedettes](#) | [Horaire](#) | [Jeux](#) | [Tout sur TQS](#) | [Émissions](#) |



©TQS Inc. Politique de confidentialité - Contactez-nous! - - Faites de TQS.ca votre page d'accueil