

24 heures

Navigation icons: search, back, forward, page number (56-57/72), and other controls.

Search

56 (IC) WEEK-END

télévision



LANCÉ ET COMPTÉ LA REVANCHE Stevens est maintenant décidé. Des accusations d'homocide involontaire sont portées contre Guy Lambert. À 23 h, à TVA.



SEN-HUR Deux amis d'enfance, Ben-Hur et Messias, sont séparés par le destin quand Messias part faire son entraînement militaire à Rome. Il en revient avec la mission de pacifier une rébellion qui s'est levée contre le nouveau consul Ponce Pilate. À 20 h, à Radio-Canada.

Table with columns for channels (CANAL), times (18:00, 19:30, 20:00, 21:30, 22:00, 23:00, 23:30), and program titles. Includes various news, sports, and entertainment programs.

A LA DI STASIO

Dans la cour du restaurant McKiernan, à Montréal, Josée retrouve Fred Momm, David McMillan et les cuisiniers Emma et François. Au menu: un os de poulet, échine de porc, aïoli et un os à la moelle. À 20 h, à Télé-Québec.



JONAH HEX Western de Jimmy Hayward avec Josh Brolin, Megan Fox et John Malkovich. Après la guerre de Sécession, un chasseur de primes est engagé par le gouvernement des États-Unis pour neutraliser un officier sud-africain. À 23 h, à Super Écran 1 et HD.

WEEK-END 22-24 AVRIL 2011



Les chaînes de fast-food asiatiques en expansion La chaîne P.F. Chang's China Bistro, qui possède déjà des restaurants au Hawaï, à Dubaï et à Mexico, en plus de ses 200 établissements aux États-Unis, a annoncé la semaine dernière son implantation prochaine au pays, prévue pour 2012. Elle propose une cuisine chinoise traditionnelle, servie dans un environnement typique d'un bistro américain contemporain. —RELAXNEWS

24h SAVEURS

La passion des olives Connaissez-vous les boutiques Olive & Olives? Fondée en 2003, la chaîne est devenue au fil des ans une référence dans les produits de l'olive, avec plus de 70 sortes d'huile sur ses tablettes. La dernière-née a élu domicile au 3127 de l'avenue Mission et est ouverte depuis mercredi. —24H

Pâques gourmandes

Le bleuët du Québec est à l'honneur dans ce savoureux menu confectionné par Jérôme Farrer, chef propriétaire du restaurant Europea. Pour un repas en famille ou entre amis, ce menu savoureux ravira les convives, de l'entrée au dessert!

recettes Crème de citron et sabayon de bleuëts



Temps de préparation: 35 min Temps de cuisson: 20 min Portions: 4 à 6 personnes. Ingrédients: 150 ml (1/2 tasse) de sucre à glacer, 4 œufs blancs + 1 jaune, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 250 ml (1 tasse) de crème, 250 ml (1 tasse) de bleuëts sauvages du Québec. Méthode: 1. Dans une casserole d'eau bouillante à ébullition, cuire les pâtes pendant 10 minutes. 2. Verser le jus de citron et de crème dans la casserole. 3. Dans une autre casserole, faire colorer rapidement les bleuëts avec la noix de beurre et verser le fond brun. Laisser mijoter et réduire à petit feu. 4. Saler et poivrer les escalopes de foie gras et faire sautir dans une poêle antiadhésive très chaude. Cuire 1 minute de chaque côté. 5. Déposer au centre d'une assiette creuse 15 ml (1 c. à soupe) de mousseline de pâtes. Poser au-dessus l'escalope de foie gras et arroser de la sauce aux petits bleuëts sautés.

Escalopes de foie gras aux bleuëts

Temps de préparation: 20 min Temps de cuisson: 40 min Portions: 4 à 6 personnes. Ingrédients: 2 panes, poêles et coupes en rondelles, 125 ml (1/2 tasse) de lait, 200 ml (3/4 tasse) de bleuëts sauvages du Québec, 15 ml (1 c.) de soupe de beurre, 125 ml (1/2 tasse) de fond brun, Sel et poivre, 4 à 6 escalopes de foie gras. Méthode: 1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes et égoutter. 2. Reduire en ajoutant à l'air d'un mélangeur. Ajouter le lait à ébullition cette préparation en remuant continuellement. Laisser à feu très doux et incorporer le beurre. La crème de citron sera prête quand celle-ci nageira complètement la cuillère. 4. Laisser reposer au frais. Une fois complètement refroidie, réserver dans un pot à confiture ou dans une coupe à menthe. Le sabayon 1. Remplir une casserole d'eau bouillante à ébullition et déposer un grand saladier au-dessus afin de créer un bain-marie. 2. Déposer les jaunes d'œufs et le sucre. Battre le tout énergiquement. 3. Verser l'équivalent de 100 ml à 125 ml (à 8 c.) de soupe d'eau pour épaissir le sabayon. Ajouter les bleuëts et mélanger le tout. 4. Verser le sabayon aux bleuëts sur la préparation de la crème de citron. Ne pas hésiter à ajouter quelques bleuëts dans la crème de citron.

Noisettes d'agneau au bulbe de céleri-rave, jus court aux bleuëts



Temps de préparation: 25 min Temps de cuisson: 30 min Portions: 4 à 6 personnes. Ingrédients: 12 bulbes de céleri-rave, 4 à 6 carottes d'agneau, 1 filet d'huile d'olive, Sel et poivre, 250 ml (1 tasse) de bleuëts sauvages du Québec, 15 ml (1 c.) d'huile à soupe de beurre, 125 ml (1/2 tasse) de fond d'agneau. Méthode: 1. Faire blanchir le bulbe de céleri dans une casserole d'eau bouillante. Une fois cuit, le couper en tronçons afin de confectionner des frites avec le légume. 2. Retirer le filet de viande sur les carottes et les faire sautir dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive. Assaisonner. 3. Dans une poêle, faire revenir les bleuëts avec la noix de beurre et verser le fond d'agneau. Laisser mijoter et réduire. 4. Dresser le plat en divisant en 3 tronçons les filets d'agneau et agrémenter le tout avec la sauce aux petits bleuëts sautés.

RE/MAX Westmount Agent Immobilier Affilié. Réunir les bonnes personnes aux bonnes maisons! Poggie Hopkins 1330 Ave. Green 761-514-8350 / 514-631-6271 poggiehopkins@symplectice.ca. Pointe St-Charles Oasis dans la ville! Cottage rénové de concept ouvert, planchers de bois franc, 2 o-à-c, 2 p-d-b, poutres et murs de briques visibles, jardin à l'ouest et à l'est, belle piscine, belles lignes épurées. 349,000\$. Regard vers le futur! Édifice semi-commercial de 3 étages, locataire commercial, paie actuellement 1,248\$ par mois, 2 unités ou 1 unité de style cottage possible, propriété bien propre, jardin. 349,000\$. Vue privée du balcon! Condo, construction de 2 ans, 1 o-à-c, finition de qualité, Planchers de bois franc, un mur de béton pour laisser le soleil entrer sans enterrer! Air climatisé au mur. Bien situé! En face du métro, près du canal Lachine. 220,000\$. Accès direct au canal et au centre-ville. Maison de ville bien redécorée, immo-évaluée et décorée avec goût, 3 o-à-c, 1 1/2 p-d-b, planchers de bois d'œuvre, sous-sol fini, garage, jardin entretenu. 475,000\$. Le chic urbain VENDU! 3 o-à-c, planchers de bois d'œuvre, 600 sq. pieds, air climatisé métro. 194,000\$. Cette chance de découvrir votre chez-vous! Occupation rapide! 148,000\$. Un espace de plaines! Duplex, 3 o-à-c fermés, beaux matériaux, 2 cuisines d'origine, le bas est en bois. 390,000\$. Les spécialistes du Sud-Ouest Téléphonez ou textez Poggie au 514.935-7950 Poggie et son équipe seront heureux de vous aider!