

ATELIERS &amp; SAVEURS

# Un petit goût de Caraïbes

## Notre chef

**DAMIEN SILBERMANN**

De l'équipe Ateliers & Saveurs



Chaque semaine, un lecteur du Journal de Montréal assiste à un cours de cuisine Gourmet Pressé chez Ateliers & Saveurs et réalise, avec l'aide des chefs, une recette facile à reproduire dans la vie de tous les jours, qui conviendra aussi parfaitement aux grandes réceptions.



### AU MENU

## ACCRAS DE CREVETTES, MESCLUN ET FÈVES GERMÉES, MAYONNAISE ÉPICÉE AU CURRY

TEMPS DE PRÉPARATION - 15 MIN

Ingrédients  
pour les accras

200 g	farine
200 g	crevettes moyennes décortiquées
4	oignon verts
1	piment jalapeno
1/2 botte	ciboulette
1	ail
15 ml	bicarbonate de soude
1	oignon blanc
1	poivron rouge

Ingrédients  
pour la salade

4 poignées	mesclun
4 poignées	fèves germées
1	lime
45 ml	huile d'olive
15 ml	sauce soya

## LE BON VIN

par Arnaud Ferrand,  
sommelier propriétaire  
chez Ateliers & Saveurs

**Nom :**  
Riesling  
McWilliams  
Hanwood  
Estate

**Pays :**  
Australie

**Région :**  
Nouvelle  
Galles du Sud

**Cépage :**  
Riesling

**Producteur :**  
McWilliam's  
(Handwood  
Estate)

**Pourcentage  
d'alcool :** 12  
%

**Caracté-  
ristiques :**

Sec,  
moyennement corsé et  
fruité.

**Notes de dégustation :**  
Robe de couleur jaune-  
vert pâle.

> **Nez fruité et floral.** On  
retrouve surtout des  
arômes de fruits (agrumes  
et pomme verte) et de  
fleurs de jasmin.

> **Bouche** fraîche aux  
saveurs d'agrumes; on  
retrouve aussi une touche  
de citronnelle..

**Accord mets et vin :**  
Fruits de mer, poissons,  
sushi, cuisine exotique  
(indienne, thaï)...

**Idéal pour :** Apéritif,  
début du repas, avec le  
repas

**Température de  
service :** 8 -10 °C

**Accord :** Fondé en 1877,  
McWilliam's est un des  
domaines familiaux les  
plus anciens et les plus  
respectés d'Australie.  
Désormais le domaine est  
propriétaire de vignes  
dans la plupart des régions  
viticoles du pays. Six  
générations de vignerons  
passionnés se sont  
succédé afin de  
sélectionner les meilleures  
régions et les meilleurs  
vignobles dans le sud-est  
de l'Australie. Le Riesling  
est un cépage originaire  
d'Allemagne qui donne des  
vins secs très  
aromatiques, avec une  
bonne acidité et des  
arômes évoluant vers des  
arômes typiques  
d'hydrocarbures. Il permet  
aussi de produire de  
grands vins liquoreux  
comme le vin de glace.  
Appréciée  
traditionnellement avec la  
volaille, le poisson blanc  
en sauce ou le foie gras, la  
nouvelle tendance nous  
emmène sur des accords  
avec la cuisine du monde  
épicée comme aujourd'hui  
avec ce plat des Antilles !

