

ATELIERS & SAVEURS

Un petit goût de Caraïbes

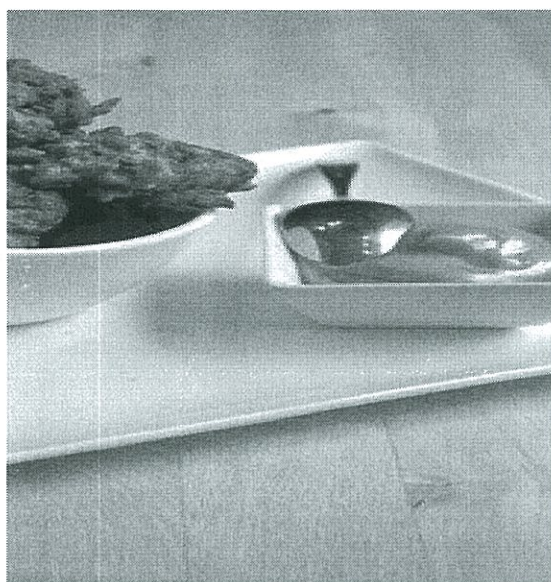
Notre chef

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 !

