



UN GOÛT DE CALIFORNIE

Crab cake: mélanger 350 g de chair de crabe égouttée, 125 ml de chapelure, 30 ml chacun de mayonnaise, de persil et d'oignon vert, 10 ml de moutarde de Dijon et 1 œuf. Former 12 galettes, les enrober de chapelure, puis les griller dans une poêle huilée à feu moyen-doux. Servir avec une sauce tartare et des quartiers de citron.

2/3

6.4

Le saviez-vous ?

C'est le sauvignon blanc Kim Crawford qui a permis à la Nouvelle-Zélande vinicole de se faire connaître au Québec.

KIM CRAWFORD

Sauvignon blanc, Marlborough, Nouvelle-Zélande
VIN BLANC, 750 ML (10327701)
20,95 \$



Le Kim Crawford s'est vu attribuer 6 fois une note de 90 points et plus par le réputé magazine américain *Wine Spectator*. Vibrant et exotique, ce vin s'accorde aux fromages, aux poissons et aux fruits de mer.

FRUITÉ
ET VIF

R&M
9/10

POP! C'EST LE PRINTEMPS!

Typique du nord de l'Italie, où il est produit, le prosecco gagne en popularité partout en Amérique du Nord. Exquis avec les fruits de mer (calmars frits, *crab cakes*, crevettes grillées...), les antipasti et les croustilles, dont il adoucit le goût salé. Le vin tout indiqué pour célébrer le retour du beau temps.

CARPENÈ MALVOLI CUVÉE BRUT

Prosecco-di-conegliano-valdobbiadene d.o.c.g., Italie
VIN MOUSSEUX, 750 ML (00591289)
15,85 \$



Un mousseux aux parfums de poire et de banane. Il se marie bien avec les hors-d'œuvre : roulés de concombre au fromage à la crème, saumon fumé...

