

# For the crustacean nation

WHEN THE WEATHER WARMS, and lobster and crab season begins, it's time to ditch the reds

The Gazette  
(Montreal, QC)  
31/03/2012



BILL ZACHARKIW

**Quincy 2010, Domaine des Ballandors, France white, \$20.80, SAQ #976209.** Great sauvignon blanc. Very crisp on the attack, lemons and limes, fleshes out nicely into a lemon confit and finishing impressively mineral. This wine just feels alive in your mouth. Serve at 6-8C. **Drink now-2015. Food-pairing idea:** Apéritif, ceviche with lime and coriander and a hint of Tabasco.

While not technically raw, as it is "cooked" in citric acid, a ceviche still falls on the leaner side of the spectrum. I like mine with Nordic shrimp and mini scallops, but no matter what you put in it the key here is the lime juice and coriander. Remember that you need more acid in your wine than on your plate or your wine will taste flat. So your wine needs acid and a hint of herbs. Easiest place to look is a sauvignon blanc. Any will do, whether from New Zealand, the Loire Valley or Bordeaux.

## Ceviche péruvien de poisson

Préparation : 30 min      Cuisson : 25 min

Ingrédients (pour 5 personnes):

- 1 kg de filet de poisson à chair blanche ou rose
- 2 gousses d'ail moulues
- 10 citrons verts
- 500 g d'oignon rouge
- 500 g d'épis de maïs entiers (2 ou 3)
- 400 g de patates douces moyennes (2 ou 3)
- piment rouge, sel, poivre, coriandre, gingembre
- quelques feuilles de laitue

Préparation : - Faire bouillir dans l'eau les patates douces pelées et le maïs (coupé en 3) pendant 25 min.

- Laver le poisson et le couper en cubes de 3 cm sur 3 cm.
- Couper les oignons en julienne.
- Presser les citrons et recueillir le jus dans un saladier.
- Ajouter le piment rouge coupé en petits cubes, l'ail, le gingembre, le sel et le poivre au jus de citron.
- Faire mariner le poisson et les oignons dans la préparation pendant environ 5 min, en mélangeant, jusqu'à ce que le poisson soit 'cuit' par le citron.
- Disposer dans un plat les patates douces coupées en tranches, les tronçons de maïs et les feuilles de laitue.
- Ajouter au centre du plat le poisson mariné, les oignons et la marinade.

