



# Accord mets et vins: chips aux épices, pommes soufflées, macarons au tonic et gin



**Que la fête commence! Chacun sa spécialité: Silvio Germann s'occupe des en-cas et Britta Wiegelmann, experte en vins, des spiritueux.**

Le gin accompagne à merveille les délicieux amuse-bouche de Silvio Germann, au risque d'enivrer les convives dès l'apéritif! Le gin est très répandu dans les bars et les fêtes. Cette popularité occulte toutefois un aspect totalement méconnu: il contient des extraits de plantes rafraîchissants et des composants épicés élégants comme les baies de genièvre ou les graines de coriandre, qui en font le compagnon idéal des plats relevés, épicés ou frits. Il se marie à merveille avec les chips aux épices à la coriandre, au cumin et au poivre long, mais aussi avec les pommes soufflées cuites dans la friture. Qu'en est-il des macarons au tonic? Ils arrivent à point nommé pour tous ceux qui apprécient le gin pur, sans ajout de tonic. Après tout, il y en a déjà dans les macarons, cela suffit amplement!