



REPAS CONVIVAL : FAJITAS

GRM
MODERNITÉ
DES VINS DE
BORDEAUX



Mettre le rosé au frais avant préparation.

Fajitas : Après avoir versé un filet d'huile d'olives dans votre wok, vous pouvez commencer à faire cuire vos poivrons avec un oignon, puis ajouter une fois qu'ils sont prêts, les escalopes de poulet préalablement coupées en lamelles (ou le bœuf haché).

Une fois le tout prêt à déguster, il est temps d'ajouter la sauce pour parfaire la cuisson et l'assaisonnement de votre plat. Lorsque la sauce sera absorbée, mettre trente secondes au micro-onde les tortillas puis les garnir.

Sortez DIVINISSIME de votre réfrigérateur, votre repas est prêt.

