

# GRM

MODERNITÉ  
DES VINS DE  
BORDEAUX



## APERITIF DINATOIRE : TAPAS ET BRUSCHETTA



**Bruschetta :** Découper des tartines de pain type campagnard et les faire toaster. Y ajouter des tomates, poivrons et oignons finement coupés ainsi que des lamelles de jambon fumé ou bacon. Mettre moins de 10 minutes au four à 180. Pour personnaliser votre recette vous pouvez y ajouter de la mozzarella.



**Tapas :** Découper des tartines à partir d'une baguette. Y déposer en superposition de la mozzarella au creux d'un petit poivron ou piment puis ajouter du jambon fumé ou bien du chorizo. Mettre au four à 180 °C 8 minutes.

Pour parfaire votre apéritif dinatoire sortez ROSÉ ON ICE du Freezer et dégustez le avec des glaçons.

Astuce : remplacer les glaçons par des framboises congelées qui en plus de rafraîchir votre vin, lui apporteront une touche de gourmandise.



## GRM – LES IDÉES RECETTES