

B & G

TAPAS

AVEC

B & G



BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

B&G

TAPAS

AVEC

B&G

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725



ART DE VIVRE

Chez Barton & Guestier nous avons érigé l'art de vivre en philosophie de vie.

Que ce soit à Bordeaux, au sein de Château Magnol, lieu magique dans la plus pure tradition de l'art de vivre à la française, ou ailleurs, nous avons **la volonté de partager** cette philosophie de plaisir, de partage et de découverte.

Guidés par l'esprit pionnier de notre fondateur Thomas Barton, qui nous pousse à faire découvrir chaque jour au monde de **nouvelles émotions**, nous vous proposons ici quelques accords mets-vins d'une manière **ludique et décomplexée**, des alliances originales qui donnent leur pleine mesure à nos vins et à la culture culinaire de tout horizon, pour accompagner un moment incontournable : « l'apéritif ».

En France, l'apéritif est une institution, un moment de partage et de plaisir. Un moment que l'on a envie de prolonger en apéritif « dinatoire » durant lequel le vin devient alors la boisson incontournable. Les pistaches et saucissons, qui accompagnent habituellement notre « apéro », sont remplacés par des petits mets plus travaillés, plus festifs et si possible faits « maison ». Au-delà du plaisir gustatif, ces petites attentions préparées avec soin visent avant tout à **offrir du plaisir** à ceux que nous aimons et avec qui nous voulons partager des moments conviviaux.

Pour profiter au maximum de ces moments de partage sans passer des heures en cuisine, nous vous apportons ici quelques **recettes simples et rapides à réaliser** : tapas, canapés et autres petites bouchées en provenance du monde entier où chacun peut apporter sa touche créative. Pour augmenter l'expérience gustative et pour vous faciliter la vie, un accord avec l'un des vins de cépages B&G est suggéré pour chaque recette.

Issus du Languedoc pour le **Cabernet Sauvignon**, le **Merlot**, le **Chardonnay** et le **Rosé**, de la Corse pour le **Pinot Noir** et de la Gascogne pour le **Sauvignon Blanc**, chaque cépage exprime son caractère unique et apportera sa touche personnelle à tous vos moments de plaisir et de partage.

A votre santé !

Chef Frédéric Prouvoeur

B&G

TAPAS

AVEC

B&G

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

B&G RÉSERVE CABERNET SAUVIGNON

- Recette* N°1 . PRUNEAUX AU BACON
- Recette* N°2 . PIROJKIS AU BŒUF
- Recette* N°3 . PAN CON TOMATE ET JAMBON IBÉRIQUE
- Recette* N°4 . PROVOLONE FONDU, SAUCE SALSA

B&G RÉSERVE CHARDONNAY

- Recette* N°5 . GOUGÈRES À LA CRÈME DE GRUYÈRE
- Recette* N°6 . CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AU PARMESAN
- Recette* N°7 . BLINIS AUX ŒUFS DE SAUMON
- Recette* N°8 . MINI BAGELS AU SAUMON

B&G RÉSERVE MERLOT

- Recette* N°9 . ESCALOPE DE POULET À L'ANANAS
- Recette* N°10 . BROCHETTE GRECQUE
- Recette* N°11 . KTIPI TI
- Recette* N°12 . SUPPLI' AL TELEFONO

B&G RÉSERVE SAUVIGNON BLANC

- Recette* N°13 . ROULEAU DE SAUMON FUMÉ
- Recette* N°14 . POMME DE TERRE FARCIE AU GORGONZOLA
- Recette* N°15 . CIGARES À LA FETA
- Recette* N°16 . LOLLYPOPS AU FROMAGE FRAIS

B&G RÉSERVE ROSÉ

- Recette* N°17 . MINI CROISSANTS FARCIS AU BRIE
- Recette* N°18 . TOMATES CERISES FARCIES
- Recette* N°19 . TOASTS À LA TAPENADE
- Recette* N°20 . CROQUETAS AU JAMBON

B&G RÉSERVE PINOT NOIR

- Recette* N°21 . TARTINE DE POMME À LA TOME
- Recette* N°22 . MINI-BROCHETTE MANCHEGO, LOMO, TOMATE
- Recette* N°23 . KEBBÉ BOULETTES D'AGNEAU
- Recette* N°24 . TORTILLA AU CHORIZO



B&G

TAPAS

AVEC

B&G

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

B&G RÉSERVE CABERNET SAUVIGNON

- Recette* N°1 . PRUNEAUX AU BACON
- Recette* N°2 . PIROJKIS AU BŒUF
- Recette* N°3 . PAN CON TOMATE ET JAMBON IBÉRIQUE
- Recette* N°4 . PROVOLONE FONDU, SAUCE SALSA

B&G RÉSERVE CHARDONNAY

- Recette* N°5 . GOUGÈRES À LA CRÈME DE GRUYÈRE
- Recette* N°6 . CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AU PARMESAN
- Recette* N°7 . BLINIS AUX ŒUFS DE SAUMON
- Recette* N°8 . MINI BAGELS AU SAUMON

B&G RÉSERVE MERLOT

- Recette* N°9 . ESCALOPE DE POULET À L'ANANAS
- Recette* N°10 . BROCHETTE GRECQUE
- Recette* N°11 . KTIPTI
- Recette* N°12 . SUPPLI'AL TELEFONO

B&G RÉSERVE SAUVIGNON BLANC

- Recette* N°13 . ROULEAU DE SAUMON FUMÉ
- Recette* N°14 . POMME DE TERRE FARCIE AU GORGONZOLA
- Recette* N°15 . CIGARES À LA FETA
- Recette* N°16 . LOLLYPOPS AU FROMAGE FRAIS

B&G RÉSERVE ROSÉ

- Recette* N°17 . MINI CROISSANTS FARCIS AU BRIE
- Recette* N°18 . TOMATES CERISES FARCIES
- Recette* N°19 . TOASTS À LA TAPENADE
- Recette* N°20 . CROQUETAS AU JAMBON

B&G RÉSERVE PINOT NOIR

- Recette* N°21 . TARTINE DE POMME À LA TOME
- Recette* N°22 . MINI-BROCHETTE MANCHEGO, LOMO, TOMATE
- Recette* N°23 . KEBBÉ BOULETTES D'AGNEAU
- Recette* N°24 . TORTILLA AU CHORIZO

B & G

B & G

CABERNET SAUVIGNON

RÉSERVE



La Griffe Rouge B&G illustre le savoir-faire et la singularité qui font la renommée de la Maison Barton & Guestier depuis près de 300 ans.

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

B & G

B & G

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

CABERNET
SAUVIGNON

PRODUCTION

Classification : Indication Géographique Protégée (IGP) Pays d'Oc.

Région : Languedoc Roussillon (300 000 hectares), vignoble qui borde la Méditerranée.

Cépages : Cabernet Sauvignon.

Sol : La diversité des terroirs (argile et calcaire à Limoux et les graves dans le Gard) apporte complexité et richesse au vin.

Climat : Sélection de vignes situées dans les zones les plus froides de Limoux, à l'ouest du Languedoc Roussillon (400 mètres d'altitude en moyenne). Les vignes bénéficient ainsi d'une grande amplitude de température entre le jour et la nuit. Sélection de raisins provenant aussi du Gard où le climat est plus doux, produisant des vins riches et concentrés.

Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique en cuves avec 2 délestages journaliers (la température atteint 27°C en fin de fermentation) – Micro-oxygénation avant la fermentation malolactique en cuves pour intensifier la couleur et assouplir les tannins.

Viticulture : Sélection drastique et maturation optimum des raisins. Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.



DÉGUSTATION

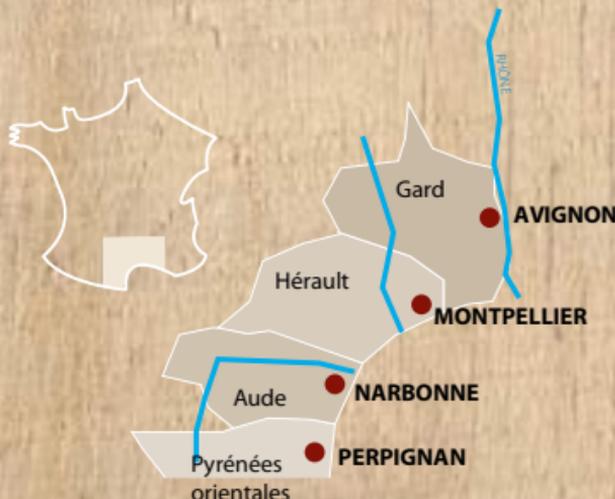
Couleur : Grenat profond aux reflets pourpres.

Nez : Belle intensité aromatique, mêlant des notes de fruits noirs mûrs à de délicates notes toastées et mentholées à l'agitation.

Bouche : Ample et souple, il est doté d'une texture et de tanins soyeux. La finale est longue dominée par des notes fruitées et vanillées.

Mets et vin : Plats à base de tomate, pâtes, viandes rouges grillées, fromages, plats épicés et avec les tapas.

Servir entre 16°C et 18°C.



B & G

CABERNET
SAUVIGNON

**PRUNEAUX
AU BACON**

Recette
N°1

B & G

CABERNET
SAUVIGNON

.....

PRUNEAUX AU BACON

.....

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Pour 6 personnes



• INGRÉDIENTS •

18 pruneaux dénoyautés
18 amandes grillées
18 tranches fines de bacon

.....

• PRÉPARATION •

Préchauffez le four à 220°C (428°F).

Mettez une amande dans chaque pruneau puis enroulez les dans une tranche de bacon. Posez les sur une plaque antiadhésive et mettez la au four pendant 5 mn, jusqu'à ce que le bacon soit légèrement grillé. Servir chauds ou tièdes.



Recette
N°1

B & G

CABERNET
SAUVIGNON

**PIROJKIS
AU BOEUF**

Recette
N°2

B & G

CABERNET
SAUVIGNON

PIROJKIS AU BOEUF

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

Pour 6 personnes



• INGRÉDIENTS •

2 rouleaux de pâte
à pizza maison
300 g de viande de
bœuf hachée
1 gros oignon

1 pincée de
quatre-épices
1 cuillerée à soupe
d'aneth ciselé
1 tasse de lait

20 g de beurre
1 cuillerée à soupe
d'huile d'olive
1 cuillerée à café
de sel

• PRÉPARATION •

Préchauffez le four à 230°C (446°F) (th. 7-8).

Pelez et hachez l'oignon. Faites le revenir dans une sauteuse avec le beurre et l'huile d'olive 3 minutes sur feu moyen. Ajoutez la viande hachée, l'aneth, le sel, du poivre et les quatre-épices. Mélangez et faites cuire 4 à 5 minutes sur feu moyen. Laissez refroidir cette farce.

Étalez la pâte sur le plan de travail fariné puis découpez des cercles avec un emporte-pièce de 7 à 8 cm de diamètre (bol ou soucoupe). Déposez un peu de farce sur la partie basse de chaque cercle puis rabattez la partie non garnie pour former un petit chausson. Ecrasez légèrement les bords à la fourchette pour les souder. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les pirojkis avec un peu de lait. Déposez les sur une plaque de cuisson. Enfourez et faites cuire 20 mn. Servez tièdes ou froids.



B & G

CABERNET
SAUVIGNON



**PAN CON
TOMATE ET
JAMBON
IBERIQUE**

Recette
N°3

B & G

CABERNET
SAUVIGNON

**PAN CON
TOMATE ET
JAMBON
IBERIQUE**

Préparation : 5 mn

Cuisson : 0 mm

Pour 6 personnes



• INGRÉDIENTS •

6 tranches de pain de campagne	1 bouquet d'origan frais ou origan séché	3 petites tomates bien mûres
6 tranches de jambon Serrano	2 gousses d'ail	Huile d'olive Fleur de sel

• PRÉPARATION •

Pelez les gousses d'ail et coupez les en deux. Lavez les tomates et coupez les en deux. Frottez les tartines de pain, sur une face, avec l'ail. Frottez ensuite avec les tomates : la pulpe doit imprégner le pain. Arrosez les tartines avec un filet d'huile d'olive puis saupoudrez de fleur de sel et d'origan. Déposez 1 tranche de jambon sur chaque tartine et dégustez aussitôt.



B & G

**CABERNET
SAUVIGNON**



**PROVOLONE
FONDU
SAUCE SALSA**

Recette
N°4

B & G

CABERNET
SAUVIGNON

PROVOLONE FONDU SAUCE SALSA

Préparation : 15 mn

Cuisson : 7 mn

Pour 6 personnes

• INGRÉDIENTS •

3 boules de provolone (fromage italien ferme en forme de boule)
2 pincées d'origan séché
1 pincée de piment de Cayenne

2 tomates
1 poivron jaune
1 oignon rouge
1 bouquet de coriandre
1 pincée de paprika doux ou fumé

2 cl d'eau
7 cl d'huile d'olive
5 cl de vinaigre blanc
Sel, poivre du moulin
1 pain de campagne coupé en tranche

• PRÉPARATION •

Préchauffez le four à 200°C (392°F) (th. 6-7).

Réaliser la sauce : Pelez et émincez finement les oignons. Lavez les tomates et le poivron puis coupez les en tout petits dés. Lavez et hachez la coriandre. Dans un saladier, mélangez les dés de légumes, l'oignon et la coriandre. Ajoutez l'huile, le vinaigre, l'eau, le paprika, du sel, et du poivre. Mélangez bien le tout.

Coupez le fromage provolone en tranches épaisses et déposez les sur une plaque de cuisson. Parsemez les d'origan et de piment. Enfournez et faites cuire 7 mn jusqu'à ce que le fromage soit grillé. Servez le fromage sans attendre avec les tranches de pain de campagne et la sauce salsa.



B & G

B & G

CHARDONNAY

RÉSERVE



La Griffe Rouge B&G illustre le savoir-faire et la singularité qui font la renommée de la Maison Barton & Guestier depuis près de 300 ans.

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

B & G

B & G

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1726

CHARDONNAY

PRODUCTION

Classification : Indication Géographique Protégée (IGP) Pays d'Oc.

Région : Languedoc Roussillon (300 000 hectares), vignoble qui borde la Méditerranée.

Cépages : Chardonnay.

Sol : Diversité de sols : sable, craie, argile, graves et cailloux.

Climat : Sélection des vignes les mieux exposées dans 2 départements : l'Aude (Limoux) et le Gard. Le vin allie la richesse et la fraîcheur du Limoux à l'élégance et le volume du Gard. Le climat Méditerranéen, ventilé, chaud et ensoleillé favorise la parfaite maturité des raisins. Les vins y sont riches et concentrés.

Vinification : Vendanges nocturnes et matinales. Pressurage très soigneux des raisins – macération pelliculaire (pendant 6 à 12 heures) pour une plus grande richesse aromatique – léger pressurage – oxygénation pré-fermentaire pour partie pour plus de fraîcheur - fermentation alcoolique en cuves (18-20°) – élevage sur lies avec batonnages.

Viticulture : La diversité des terroirs apporte complexité et richesse. Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.



DÉGUSTATION

Couleur : Robe claire, jaune pâle.

Nez : Nez plaisant de fruits mûrs, harmonieux avec une belle intensité aromatique. Les arômes sont nets et clairs. Les notes d'agrumes (pamplemousse et citron) se mêlent avec des notes florales comme l'acacia. Un nez à la fois complexe et raffiné.

Bouche : La bouche est charnue et acidulée. Fraîcheur et rondeur avec des arômes de beurre et de pêche. Un bel équilibre entre l'acidité et l'alcool. Ce Chardonnay offre une longueur appréciable avec une belle intensité aromatique.

Mets et vin : Saumon fumé sans sauce avec un filet de citron et l'aneth. Fruits de mer en sauce vin blanc, crème au persil et avec les tapas.

Servir entre 10°C et 12°C.





B & G

CHARDONNAY



**GOUGÈRES À
LA CRÈME DE
GRUYÈRE**

Recette
N°5

B & G

CHARDONNAY

GOUGÈRES À LA CRÈME DE GRUYÈRE

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Pour 6 personnes



• INGRÉDIENTS •

225 gr de gruyère râpé
2 cs de mascarpone
4 cs de ciboulette ciselée
24 gougères naturelles

• PRÉPARATION •

Faites fondre le mascarpone dans une casserole sur feu doux. Ajoutez le gruyère et remuez sans arrêt pour obtenir une masse homogène. Poivrez, laissez refroidir. Ajoutez la ciboulette et mélangez. Ouvrez les gougères et farcissez les de crème de gruyère.



Recette
N°5



B & G

CHARDONNAY



**CARPACCIO DE
SAINT-JACQUES
AU PARMESAN**

Recette
N°6

B & G

CHARDONNAY

CARPACCIO DE SAINT- JACQUES AU PARMESAN

Préparation : 15 min

Cuisson : 0 min

Pour 6 personnes



• INGRÉDIENTS •

6 noix de Saint-Jacques
90 gr de parmesan
2 cs d'huile de noix
150 gr de cerneaux de noix
sel et poivre

• PRÉPARATION •

Coupez les noix de Saint-Jacques et le parmesan en lamelles fines. Assaisonnez les Saint-Jacques avec l'huile de noix, le sel et le poivre. Disposez toutes les lamelles en les intercalant sur 6 assiettes individuelles. Parsemez de poivre. Concassez les noix et dressez à côté. Servez aussitôt.



Recette
N°6

B & G

CHARDONNAY



**BLINIS
AUX OEUFS DE
SAUMON**

Recette
N°7

B & G

CHARDONNAY

**BLINIS
AUX OEUFS
DE SAUMON**

Préparation : 30 min

Repos : 20 mn

Cuisson : 10 min

Pour 6 personnes (12 blinis)



• INGRÉDIENTS •

2 yaourts brassés
250 g de farine
1 œuf
1 sachet de levure
chimique

2 pincées de sel
Beurre ou huile
pour la cuisson
1 boîte d'œufs de
saumon

1 boîte d'œufs
de lump
Quelques brins
d'aneth
Crème fraîche

• PRÉPARATION •

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sel. Ajoutez les yaourts et l'œuf. Mélangez le tout au fouet. Laissez reposer la pâte 20 mn. Dans une poêle à blinis légèrement graissée, versez une petite louche de pâte de 5 mm d'épaisseur environ et faire cuire 1 à 2 mn jusqu'à ce que des bulles apparaissent à la surface. Retournez le blinis et faites cuire 1 mn. Débarrassez sur une assiette et laissez refroidir. Réalisez ainsi les autres blinis. Disposez 2 ou 3 blinis sur chaque assiette. Garnissez les avec 1 cuillerée à soupe de crème fraîche, des œufs de poisson et 1 brin d'aneth. Servez aussitôt (ou réservez au réfrigérateur jusqu'à dégustation).





B & G

CHARDONNAY

**MINI BAGELS
AU SAUMON**

Recette
N°8

B & G

CHARDONNAY

.....
**MINI
BAGELS
AU
SAUMON**
.....

Préparation : 30 min
Repos : 50 min - Cuisson : 20 min

Pour 6 personnes (12 à 18 bagels)



• **INGRÉDIENTS** •

500 g de farine
25 g de levure de
boulangier
25 cl de lait
5 cl d'huile
végétale
50 g de sucre

10 g de sel
50 g de graines de
pavot
1 œuf battu
6 à 9 tranches de
saumon fumé

400 g de fromage
frais type
Philadelphia
1 bocal de
cornichons
aigres-doux

• **PRÉPARATION** •

Dans un bol délayez la levure avec le lait tiède laissez reposer 10 mn. Dans un saladier, mélangez la farine avec le sel et le sucre. Ajoutez la levure délayée et l'huile. Mélangez le tout avec une spatule de façon à avoir une pâte bien homogène. Avec la pâte, formez des petites boules de 30 g environ puis déposez les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Laissez-les lever 20 mn à température ambiante. Faites ensuite un petit trou au centre avec le doigt et laissez lever encore 20 mn. Préchauffez le four à 170°C (340°F) (th. 5-6). Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole. Plongez les bagels dans l'eau bouillante à l'aide d'une écumoire pendant 1 mn. Egouttez les et déposez les dans un plat allant au four. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les d'œuf battu puis parsemez les de graines de pavot. Enfourez et faites cuire 20 mn. Laissez refroidir. Coupez les mini-bagels en deux dans l'épaisseur. Tartinez la base de fromage frais puis ajoutez 1/2 tranche de saumon fumé et des rondelles de cornichon. Fermez les bagels et dégustez frais.



B & G

B & G

MERLOT

RÉSERVE



La Griffe Rouge B&G illustre le savoir-faire et la singularité qui font la renommée de la Maison Barton & Guestier depuis près de 300 ans.

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

B & G

B & G

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1726

MERLOT

PRODUCTION

Classification : Indication Géographique Protégée (IGP) Pays d'Oc.

Région : Languedoc Roussillon (300 000 hectares), vignoble qui borde la Méditerranée.

Cépages : Merlot.

Sol : Marne, schiste, craie, argile.

Climat : Méditerranéen, très ensoleillé, sec, ventilé.

Vinification : Maturation optimum des raisins - Foulage des raisins – « Flash détente » d'une partie de la vendange pour favoriser couleur et expression aromatique - fermentation alcoolique avec 2 délestages journaliers pour l'autre partie de la vendange – longue macération (3 semaines) avec micro-oxygénation avant la fermentation malolactique en cuves de manière à intensifier la couleur et assouplir les tannins.

Viticulture : Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.



DÉGUSTATION

Couleur : Grenat aux reflets brillants.

Nez : Le premier nez développe de jolis arômes de fraises des bois et de groseille. Au second nez, de délicates notes de café et toastées apparaissent.

Bouche : Harmonieuse, fine et élégante, dotée d'une structure soyeuse et de beaucoup d'arômes de fruits (baies rouges).

Mets et vin : Viandes blanches, pâtes, volailles, viandes rouges, fromages affinés et tapas.

Servir entre 16°C et 18°C.



B & G

MERLOT



**ESCALOPE DE
POULET A
L'ANANAS**

Recette
N°9

B & G

MERLOT

ESCALOPE DE POULET A L'ANANAS

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Pour 6 personnes



• INGRÉDIENTS •

2 escalopes de poulet
6 tranches d'ananas au sirop
1 cc de paprika
poivre et sel

• PRÉPARATION •

Préchauffez le four à 210°C (410°F).

Egouttez et coupez les tranches d'ananas en fines lamelles. Conservez le sirop. Taillez 6 fines tranches dans chaque escalope. Aplatissez. Répartissez les lamelles d'ananas sur les escalopes. Saupoudrez de paprika, salez, poivrez. Formez des petits rouleaux et disposez les dans un plat allant au four. Arrosez avec le sirop. Mettez au four pendant 15 mn. Servez chaud.



Recette
N°9

B & G

MERLOT



**BROCHETTE
GRECQUE**

Recette
N°10

B & G

MERLOT

BROCHETTE GRECQUE

Préparation : 5 min

Cuisson : 0 min

Pour 6 personnes



• INGRÉDIENTS •

100 g de feta
100 g d'olives noires dénoyautées
poivre et sel

• PRÉPARATION •

Coupez le feta en cubes de 1 cm environ. Enfilez 1 cube de feta et 2 olives sur une pique en bois.





B&G

MERLOT



KTIPITI

Recette
N°11

B & G

MERLOT

KTIPTTI

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Réfrigération : 1 h

Pour 6 personnes



• INGRÉDIENTS •

2 poivrons rouges
200 g de feta
300 g de yaourt à
la grecque

8 feuilles de
menthe
1 gousse d'ail
1/2 cuillerée à
café de paprika

2 cuillerées à
soupe d'huile
d'olive
Sel, poivre du
moulin

• PRÉPARATION •

Préchauffez le grill du four.

Lavez les poivrons, coupez les en quatre et épépinez les. Déposez les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, côté peau vers le haut. Passez les 10 mn sous le grill du four jusqu'à ce que la peau noircisse et cloque. Sortez les et laissez refroidir. Pelez et hachez les gousses d'ail. Lavez et ciselez la menthe. Pelez les poivrons et détaillez les en petites lamelles. Dans un saladier, écrasez la feta à la fourchette puis incorporez le yaourt et l'huile d'olive. Ajoutez le paprika, l'ail, la menthe puis les poivrons. Salez, poivrez. Placez le tout une heure dans le réfrigérateur avant de servir avec du pain.





B&G

MERLOT

**SUPPLI' AL
TELEFONO**

Recette
N°12

B & G

MERLOT

SUPPLI AL TELEFONO

Préparation : 25 min

Cuisson : 30 min - Réfrigération : 1 h

Pour 6 à 8 personnes



• INGRÉDIENTS •

200 g de riz
risotto (arborio ou
carnaroli)
100 g de
mozzarella
50 g de parmesan
râpé

40 cl de bouillon
de légumes
4 cl de sauce
tomate
1 jaune d'œuf
3 ou 4 cuillerées
à soupe d'herbes

fraîches ciselées
(basilic, cerfeuil,
coriandre)
Sel
Huile pour la
friture

• PRÉPARATION •

Rincez le riz sous l'eau froide dans une passoire et laissez le égoutter. Dans une casserole, portez le bouillon de légumes à ébullition puis faites cuire le riz pendant 20 mn. Laissez le tiédir dans la casserole. Ajoutez ensuite la sauce tomate, le parmesan, 1 pincée de sel puis le jaune d'œuf et les herbes ciselées en mélangeant bien entre chaque ajout. Laissez refroidir complètement. Coupez la mozzarella en petits dés. Avec les mains légèrement mouillées, façonnez des boulettes de riz d'environ 4cm de diamètre. Enfoncez 1 dé de mozzarella au cœur de chaque boulette. Faites chauffer l'huile de friture dans une sauteuse, ou un wok puis faites frire les boulettes, par petites quantités, 5 minutes environ. Egouttez-les sur du papier absorbant. Dégustez aussitôt.



B & G

B & G

SAUVIGNON BLANC
RÉSERVE



La Griffe Rouge B&G illustre le savoir-faire et la singularité qui font la renommée de la Maison Barton & Guestier depuis près de 300 ans.

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1735

B & G

B & G

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

SAUVIGNON
BLANC

PRODUCTION

Classification : Indication Géographique Protégée (IGP) Côtes de Gascogne.

Région : Vignoble de coteaux, situé entre la côte Atlantique à l'ouest et les Pyrénées.

Cépages : Sauvignon Blanc.

Sol : Graves.

Climat : Océanique, humide et tempéré.

Vinification : Vendanges nocturnes – protection aromatique de la vendange à l'aide de neige carbonique – débourage serré – sélection des levures pour favoriser l'expression aromatique du cépage – macération pelliculaire pendant 12 heures -pressurage très soigneux des raisins – fermentation alcoolique à basse température (18°C) – élevage sur lies avec bâtonnages.

Viticulture : Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.



DÉGUSTATION

Couleur : Jaune paille pâle aux reflets verts.

Nez : Intense, vif, mêlant d'intenses arômes d'agrumes à des notes de bourgeons de cassis.

Bouche : Dotée d'une belle acidité et d'une finale rafraîchissante, dominée par des notes de pamplemousse.

Mets et vin : Fruits de mer, poisson grillé, fromage de chèvre, salades, pâtes, tapas.

Servir entre 10°C et 12°C.



B & G

SAUVIGNON
BLANC

**ROULEAU DE
SAUMON
FUMÉ**

Recette
N°13

B & G

SAUVIGNON
BLANC

ROULEAU DE SAUMON FUMÉ

Préparation : 25 min

Cuisson : 0 min

Pour 6 personnes



• INGRÉDIENTS •

4 crêpes de froment salées
400 gr de saumon fumé
2 fromages de chèvre frais (style Billy)
2 cs d'aneth ciselée

• PRÉPARATION •

Dans un bol, mélangez les fromages de chèvre et l'aneth. Poivrez. Etalez une crêpe sur le plan de travail et couvrez la de saumon fumé. Badigeonnez de fromage. Roulez le tout et coupez en rondelles de 2 cm. Servir frais.



Recette
N°13



B & G

SAUVIGNON
BLANC



**POTATOES
STUFFED WITH
GORGONZOLA**

Recipe
N°14

B & G

SAUVIGNON
BLANC

.....

POMME DE TERRE FARCIE AU GORGONZOLA

.....

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Pour 6 personnes



• INGRÉDIENTS •

18 petites pommes de terre (style rattes) de même taille
6 tranches de jambon de Bayonne coupées en lanières
150 gr de gorgonzola en lamelles
sel et poivre

.....

• PRÉPARATION •

Préchauffez le four à 200°C (392°F).

Faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau salée pendant 5 minutes. Refroidissez les, pelez les et coupez les en deux dans le sens de la longueur. Déposez une lamelle de gorgonzola sur une moitié. Reformez la pomme de terre et maintenez la avec une lanière de jambon. Poivrez. Mettez au four pendant 15 minutes. Dégustez chaud.



B & G

SAUVIGNON
BLANC



**CIGARES
À LA FETA**

Recette
N°15

B & G

SAUVIGNON
BLANC

CIGARES À LA FETA

Préparation : 35 min

Cuisson : 10 min

Pour 6 personnes (24 cigares)



• INGRÉDIENTS •

6 feuilles de brick
200 g de
mozzarella
1 jaune d'œuf battu
Poivre 5 baies

1/2 bouquet de
persil plat
200 g de feta

50 cl d'huile de
pépins de raisin ou
de friture pour la
cuisson

• PRÉPARATION •

Coupez la feta et la mozzarella en tout petits morceaux. Lavez et ciselez finement le persil. Dans un grand bol, mélangez les morceaux de fromage avec le persil et le poivre (ne pas saler). Coupez chaque feuille de brick en quatre. Placez un quart de feuille sur le plan de travail, l'arrondi vers vous, et déposez 1 cuillerée à soupe de mélange au fromage en une bande horizontale. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez la pointe en haut d'œuf battu puis rabattez les côtés vers l'intérieur. Roulez en forme de cigare et collez la pointe pour bien le fermer. Réalisez ainsi les autres cigares. Faites chauffer l'huile dans un wok ou une sauteuse puis faites frire les cigares 2 mn en les retournant à mi-cuisson : procédez en plusieurs fournées. Egouttez les sur du papier absorbant. Dégustez les cigares tièdes ou froids.





B & G

SAUVIGNON
BLANC

**LOLLYPOPS
AU FROMAGE
FRAIS**

Recette
N°16

B & G

SAUVIGNON
BLANC

LOLLYPOPS AU FROMAGE FRAIS

Préparation : 1h
Réfrigération : 1h

Pour 6 personnes (20 à 25 lollypops)



• INGRÉDIENTS •

400 g de fromage frais type Philadelphia
ou fromage de chèvre frais type Petit Billy
1 bouquet de ciboulette
1 cuillerée à café de crème fraîche épaisse

• PRÉPARATION •

Dans un bol, déposez le fromage frais, la crème fraîche et le sel. Mélangez vivement à l'aide d'une fourchette ou au fouet. Lavez la ciboulette et ciselez la très finement. Déposez la dans une assiette. Avec le mélange au fromage, façonnez des boulettes dans le creux de vos mains. Roulez les sans appuyer, dans la ciboulette afin de les enrober complètement. Piquez un stick à sucette dans chaque boulette. Placez les lollypops sur une assiette et laissez les durcir 1 heure au réfrigérateur avant de déguster.



B & G

B & G

ROSÉ
RÉSERVE



La Griffe Rouge B&G illustre le savoir-faire et la singularité qui font la renommée de la Maison Barton & Guestier depuis près de 300 ans.

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

B & G

B & G

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1726

ROSÉ

PRODUCTION

Classification : Indication Géographique protégée (IGP) Vin de Pays d'Oc.

Région : Languedoc Roussillon (300 000 hectares), vignoble qui borde la Méditerranée.

Cépages : Syrah.

Sol : Grande diversité de sols : sable, argile, craie, schiste, graves et cailloux.

Climat : Méditerranéen, très ensoleillé, sec, ventilé.

Vinification : Assemblage de rosés par pressurage et de saignée pour allier la richesse (par saignée) et la fraîcheur (pressurage) – Foulage des raisins – débourbage (réduction des sédiments) et fermentation régulée pour plus de puissance aromatique - fermentation alcoolique à basse température (16°C) – élevage en cuves sur lies avant embouteillage de manière à préserver la fraîcheur et les arômes.

Viticulture : Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.



DÉGUSTATION

Couleur : Rose pâle et brillant aux reflets saumonés.

Nez : Flatteur, mêlant d'intenses arômes de fruits rouges (groseille, framboise, cerise) à des notes épicées.

Bouche : Frais et vif en bouche, il développe d'intenses arômes fruités.

Mets et vin : Grillades, salades d'été, plats épicés et exotiques ou tapas.

Servir entre 10°C et 12°C.





B & G

ROSÉ

**MINI
CROISSANTS
FARCIS
AU BRIE**

Recette
N°17

B & G

ROSÉ

.....

MINI CROISSANTS FARCIS AU BRIE

.....

Préparation : 5 min

Cuisson : 5 min

Pour 6 personnes



• INGRÉDIENTS •

6 mini croissants
150 gr de brie
poivre

.....

• PRÉPARATION •

Préchauffez le four à 210°C (410°F).

Coupez les croissants en deux. Coupez des tranches de brie de 1 cm d'épaisseur. Insérez 1 tranche dans chaque croissant. Poivrez. Mettez au four pendant 5 mn, jusqu'à ce que le brie commence à fondre. Servez chaud.



Recette
N°17



B & G

ROSÉ

**TOMATES
CERISES
FARCIES**

Recette
N°18

B & G

ROSÉ

.....

TOMATES CERISES FARCIES

.....

Préparation : 15 min

Cuisson : 0 min

Pour 6 personnes



• INGRÉDIENTS •

24 tomates cerises
100 gr de fromage de chèvre
100 gr de ricotta
3 tranches fines de prosciutto

.....

• PRÉPARATION •

Coupez la partie supérieure des tomates cerises. Evidez-les. Retournez-les pendant quelques minutes sur un papier absorbant. Mélangez le chèvre et ricotta. Rajoutez le prosciutto. Assaisonnez. Remplissez les tomates avec ce mélange. Servez frais.



B & G

ROSÉ

**TOASTS
À LA
TAPENADE**

Recette
N°19

B & G

ROSÉ

TOASTS À LA TAPENADE

Préparation : 20 min

Cuisson : 5 min

Refroidissement : minimum 2 mn

Pour 8 à 10 personnes (50 toasts)



• INGRÉDIENTS •

250 g d'olives
vertes dénoyautées
110 g de poudre
d'amande
225 g de bar cuit
sans peau ni arête

10 filets d'anchois
2 gousses d'ail
14 g de câpres
12 cl d'huile d'olive
1 cuillère à soupe
de vinaigre blanc

Sel et poivre
Cerfeuil
1 baguette coupée
en tranches pour
les toasts

• PRÉPARATION •

Dans un mixer, découpez les olives, les gousses d'ail et les filets d'anchois. Ajoutez la poudre d'amande, les câpres, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Mélangez. Découpez le bar en fines tranches. Etalez sur le toast une cuillère à café de la tapenade puis déposez une tranche de bar et un petit peu de cerfeuil pour la décoration. Enfin versez dessus un peu de vinaigre blanc.



A vertical composition featuring a bottle of B&G Rosé wine at the top, a bowl of orange sauce in the middle, and a plate of golden-brown croquetas at the bottom, all set against a blue background. The croquetas are served on a dark brown plate, with one additional croqueta placed on the wooden surface in front of it. The wine bottle has a red label with 'B&G' in gold and 'ROSÉ' in red on a white band. The bowl is white with a red rim, and the croquetas are round and breaded.

B&G

ROSÉ

**CROQUETAS
AU
JAMBON**

Recette
N°20

B & G

ROSÉ

CROQUETAS AU JAMBON

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

Pour 6 à 8 personnes

• INGRÉDIENTS •

600 g de pommes
de terre
100 g de jambon cuit
50 g de fromage
manchego
1 œuf

50 g de chapelure
Sel
Huile de friture
1 gousse d'ail
1 piment d'Espelette
ou

1 petit piment rouge
2 cuillerées à soupe
de sauce tomate
1 bol de mayonnaise
maison

• PRÉPARATION •

Sauce : pelez et hachez la gousse d'ail. Epépinez le piment et émincez le finement. Mélangez la sauce tomate, l'ail et le piment à la mayonnaise. Réservez cette sauce au réfrigérateur. Lavez les pommes de terre et couper les en gros dés. Faites les cuire dans une casserole d'eau salée pendant 20 mn. Egouttez les. Coupez le jambon et le fromage manchego en petits dés. Déposez la chapelure dans une assiette. Dans un saladier, écrasez les pommes de terre en purée. Salez et poivrez. Ajoutez les dés de jambon et de manchego. Façonnez des petites boules de purée au jambon-fromage puis roulez les dans la chapelure. Faites chauffer l'huile de friture dans un wok ou une friteuse. Plongez les boulettes, par petites quantités, et laissez les dorer 3 à 4 mn. Egouttez les sur du papier absorbant. Servez avec la sauce.



B & G

B & G

PINOT NOIR
RÉSERVE



La Griffe Rouge B&G illustre le savoir-faire et la singularité qui font la renommée de la Maison Barton & Guestier depuis près de 300 ans.

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

B & G

B & G

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

PINOT NOIR

PRODUCTION

Classification: Indication Géographique Protégée (IGP) Ile de Beauté.

Région: Ile Corse (Méditerranée).

Cépages: Pinot Noir.

Sol: Diversité des sols : sable, argile, craie, schiste, graves et cailloux.

Climat: Sélection de vignes situées dans les zones les plus froides. Le climat y est certes ensoleillé et sec mais la région de production permet au Pinot Noir de bénéficier d'une grande amplitude de température entre le jour et la nuit. La maturité est optimum.

Vinification: Foulage des raisins – macération pré-fermentaire à froid (12°C) pendant 3 jours pour une meilleure extraction des arômes - fermentation alcoolique en cuves avec pigeage 2 fois par jour (la température atteint 27°C en fin de fermentation) – fermentation malolactique en cuves.

Viticulture: Les différents terroirs amènent complexité et richesse au vin. Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.



DÉGUSTATION

Couleur : Rouge rubis aux reflets violets.

Nez : Intense, mêlant des arômes de fruits noirs (cassis) à de jolies notes de café et de vanille à l'agitation.

Bouche : Bel équilibre avec des tanins présents, une bonne structure et beaucoup d'arômes toastés et fruités.

Mets et vin : Plats Méditerranéens épicés ou à base de tomate, pizza, paella, risotto aux champignons ou tapas.

Servir entre 14 °C et 16°C.





B&G

PINOT NOIR



TARTINE
APPLE SLICES
WITH TOMME
A CHÈVRE

Recipe
N°21

B & G

PINOT NOIR

TARTINE DE POMME À LA TOME

Préparation : 15 min

Cuisson : 0 min

Pour 6 personnes



• INGRÉDIENTS •

300 g de tome de brebis
4 pommes granny
100 gr de confiture de cerises noires
poivre

• PRÉPARATION •

Lavez et coupez les pommes en rondelles. Taillez le fromage en tranches d'environ 5 mm. Posez une tranche de tome sur une rondelle de pomme. Étalez une fine couche de confiture sur le fromage. Poivrez.



Recette
N°21



B & G

PINOT NOIR



**MINI
BROCHETTE
MANCHEGO
LOMO TOMATE**

Recette
N°22

B & G

PINOT NOIR

**MINI
BROCHETTE
MANCHEGO
LOMO
TOMATE**

Préparation : 5 min

Cuisson : 0 min

Pour 6 personnes



• INGRÉDIENTS •

150 gr de manchego coupé en dés
12 tranches fines de lomo
12 tomates cerises
poivre

• PRÉPARATION •

Enfilez sur des piques un dé de manchego, une tranche de lomo pliée en trois et une tomate cerise. Poivrez. Servez frais.



Recette
N°22



B & G

PINOT NOIR



**KEBBE
BOULETTES
D'AGNEAU**

Recette
N°23

B & G

PINOT NOIR

KEBBE BOULETTES D'AGNEAU

Préparation : 30 mn - Trempage : 30 mn

Cuisson : 10 mn environ

Pour 6 personnes

• INGRÉDIENTS •

600 g de viande
d'agneau (épaule
ou gigot)
200 g de boulgour
5 ou 6 brins de
persil plat
1 oignon
1/2 cuillerée à café
de cannelle

1/2 cuillerée à café
de coriandre en
poudre
1/2 cuillerée à
café de paprika
1 cuillerée à café
d'harissa
50 g de pignons

de pin
10 cl d'huile de
pépins de raisin ou
de friture
1 cuillerée à café
de sel
Poivre 5 baies

• PRÉPARATION •

Faites tremper le boulgour dans un récipient d'eau froide pendant 30 minutes. L'égoutter. Lavez et effeuillez le persil. Pelez l'oignon et coupez le en morceau. A l'aide d'un robot, hachez la viande finement avec l'oignon et le persil. Déposez ce mélange dans un saladier. Ajoutez le boulgour, les pignons, l'harissa, les épices, le sel et le poivre. Bien mélanger avec les mains de façon à obtenir une préparation homogène. Avec vos mains bien humidifiées, façonnez des boulettes de la taille d'une noix. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse puis faites cuire les kebbés 10 à 12 mn à feu moyen en les retournant régulièrement. Egouttez les sur du papier absorbant. Servez-les avec des piques en bois.





B & G

PINOT NOIR



**TORTILLA
AU CHORIZO**

Recette
N°24

B & G

PINOT NOIR

TORTILLA AU CHORIZO

Préparation : 30 mn - Repos : 10 mn
Cuisson : 20 mn environ

Pour 6 personnes



• INGRÉDIENTS •

4 œufs
400 g de pommes
de terre

1 oignon doux
Chorizo doux ou
piquant

Sel Poivre du moulin
5 cuillerées à soupe
d'huile d'olive

• PRÉPARATION •

Epluchez les pommes de terre. Coupez les en tranches fines ou en petits dés. Pelez l'oignon et coupez le en lamelles. Coupez le chorizo en fines rondelles. Dans une sauteuse, faites chauffer 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive puis faites cuire les pommes de terre avec l'oignon et le chorizo 20 mn environ à feu moyen. Dans un saladier, battre les œufs en omelette, saler et poivrer. Ajoutez le mélange pommes de terre-chorizo et laissez reposer 10 mn. Faites chauffer le reste d'huile dans une poêle et versez le mélange œufs-pommes de terre. Faites cuire. Placez une grande assiette sur le dessus de la poêle puis, avec un mouvement rapide retournez la poêle pour déposer la tortilla sur l'assiette. Faites alors glisser la tortilla dans la poêle et laissez cuire encore 2 à 4 minutes. Servez la tortilla entière ou présentez-la coupée en gros carrés avec des petites piques en bois.



B&G

TAPAS

AVEC

B&G

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

**EQUIVALENCES
GOURMANDES**

MESURES LIQUIDES

SYSTEME METRIQUE	SYSTEME AMERICAIN	AUTRE
5 ml	1 teaspoon	tsp
15 ml	1 tablespoon	tbsp
30 ml	1/8 cup	1 oz (ounce)
60 ml	1/4 cup	2 oz
120 ml	1/2 cup	4 oz
240 ml	1 cup	8 oz
475 ml	1 pint	

MESURES SOLIDES

SYSTEME METRIQUE	SYSTEME AMERICAIN	AUTRE
30 g	1 oz	
55 g	1/8 lbs	2 oz
115 g	1/4 lbs	4 oz
170 g	3/8 lbs	6 oz
225 g	1/2 lbs	8 oz
450 g	1 pound	16 oz

TEMPÉRATURES DE FOUR

CELCIUS (°C)	FAHRENHEIT (°F)	THERMOSTAT
70	160	2-3
100	210	3-4
120	250	4
150	300	5
180	360	6
200	390	6-7
230	450	7-8
260	500	8-9



B&G

TAPAS

AVEC

B&G

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725



Château Magnol
87, rue du Dehez
33290 BLANQUEFORT
FRANCE

Tél : 33 (0)5 56 95 48 00

Fax : 33 (0)5 56 95 48 01

www.barton-guestier.com

 /bartonguestier

 /BartonGuestier

 /BartonGuestierWine

 /bartonguestier_france

My B&G

NEW LOYALTY PROGRAM
www.barton-guestier.com

