

Boissons avec alcool

Bloody mary de ernest hemingway


10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

315

CALORIES

Étape 1

Préparation du cocktail

- 1 Après avoir mis un grand tube rempli d'eau au congélateur, par exemple un tube de balles de tennis, passer celui-ci sous l'eau chaude pour récupérer le morceau de glace.
- 2 Mettre le morceau de glace dans un grand pichet de verre. Puis verser une quantité égale de Vodka et de jus de tomate.
- 3 Mélanger. Ajouter de la sauce Worcestershire.
- 4 Couper un citron vert en deux. Presser le jus et le verser dans un verre. Puis verser le citron verre dans le pichet.
- 5 Disposer le verre de dressage au congélateur.
- 6 Ajouter dans le pichet le sel de céleri, du piment de cayenne, du poivre noir mignonette. Mélanger.
- 7 Goûter pour évaluer l'équilibre jus de tomate-Vodka.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir le verre de dressage du congélateur.
- 2 Retirer les feuilles les plus basses du céleri. Disposer la tige dans le verre.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le bloody mary

50 cl **Vodka**
50 cl **Jus de tomate**
1 **Citron(s) vert(s)**
1 **Sel de céleri**
1 **Piment de Cayenne**
1 **Poivre Mignonette**
1 **Glaçon(s)**

Ingrédients pour le dressage

4 branche(s) **Céleri-
Branche**

3 Verser le cocktail dans le verre. Servir.